KE = 19-D5-10
DE
U. mod. 1245 x

BESCHAFFT AUS MITTELN DER

Carl Friedrich von Siemens
Stiftung

Curieuſes /

Meiſtens aber mit vielen ſehr bewährten
Medicin- und Chyrurgiſchen ſonderbaren Se-
creten / benebenſt auch mit noch vielen andern un-
gemeinen / faſt jedermänniglich- dienlichen ſo wohl Me-
chaniſchen als raren Oeconomiſchen Wiſſen-
ſchafften reichangefülltes

Kunſt-Schräncklein

Auf

Vieler Verlangen / eröffnet und her-
vor gewieſen / in einem neu heraus
gegebenen kurtzverfaſſten

Artzney-Kunſt- und Haus-Buch.

Ein Werck / ſo einem jeden / wes Standes /
Dignität / Profeſſion, Geſchlechtes und Alters
er immer ſeyn mag / wohl anſtändig / nutz-
und dienlich.

Theils ſelbſten viel aus Erfahrung / theils
aber von gewiſſen Liebhabern zuſammen getragen / nun-
mehro aber aus Chriſt-ſchuldigſter Liebe ſeinem Neben-
Chriſten zum beſten mitgetheilet und her-
aus gegeben

Durch einen Treugeſinnten und jeder-
man gutsgönneten Freund.

Nürnberg / Verlegts Georg Lehmann Buchhändler. 1708.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Œ 16/h1/251

Kurtze Voranſprach
An den Kunſtliebenden / und nach Standes Gebühr Hochgeehrten Leſer.

Gleichwie alle Künſte ingemein / wie die auch im̃er ſeyn mögen / von den Unerſahrnen u. Ignoranten mehrer vernichtet / verhöhnet und deſpectiret / als daß ſie nach Gebühr recht æſtimiret und reſpectiret werden; alſo iſt auch gantz kein Zweiffel / daß gegenwärtiges Kunſt-Schräncklein nicht auch ſeinen Verächter / Splitter-Richter und Naſenweiſen Tadler / wiewohlen nicht bey Gott- und Ehrliebenden / Klugen und Erfahrnen / ſondern nur bey Stümplern und Idioten / die ſich ſelbſten für klug halten / finden ſolte / zumalen wann mancher ſolcher Neidhämmel oder Ignorant wohl einwenden und ſagen dörffen / der Titul dieſes Buchs wäre wohl gröſſer / als dasjenige / was es verſpricht und anweiſet; wann aber der Großgünſtige Leſer ſo viel Mühe auf ſich nehmen / und mit Durchleſen ſolches bewürdigen wolte / wird Er ſonders Zweifel frey geſtehen / daß dieſes unſer Buch / auch wohl eines andern / beſſern und gröſſern Titels würdig wäre / in Erwägung / daß ſo viel herrliche und ſchöne Dinge darinnen enthalten / und ſo gründlich u. frey entdecket ſind.

Betrachtet man / daß der Menſch in dieſem gebrechlichen Leben ſo vielerley Kranckheiten und Zufällen unterworffen / ſo wird der Großgünſtige Leſer in dieſem unſern Wercklein allerley fürtreffliche heylſame und be-

währte Mittel dafür finden / daß / da Er im Fall der Noth / wann kein Medicus vorhanden / ihme ſelbſten ſo lange Artzneyen und helffen mag / biß er eines erfahrnen Medici Rath und Beyſtand habhafft werden kan. Nebenſt dieſem werden hieriñen auch viel andere ſchöne Wiſſenſchafften und Handgriffe für allerley Künſtler und Sinnreichen Profeſſionen entdecket / daraus ein jeder Vernünfftiger ſelbſt ſehen und ſchlieſſen kan / aus was für einem Fundament ſie gehen / und daß alles darbey aufrichtig und deutlich eröffnet / und nicht das geringſte darinnen verhalten worden / wann es nur mit rechtem Verſtand angefangen und unternommen wird.

Und daß auch endlichen dieſes unſer Werck allen und jeden / wes Standes und Geſchlechtes er immer ſeye / anſtändig und nutzlich ſeyn möge / ſo wird der Großgünſtige Leſer ſehen / daß allerhand ſchöne curieuſe / und dem Haus-Stand ſehr dienliche und bewährte / auch ſonſt gantz ungemeine und ſeltene Dinge / nach genügen / hierinnen zu finden.

Der Großgünſtige Leſer bediene ſich ſolcher am beſten / und lebe der ſichern Hoffnung / daß / wann man ſiehet / daß dieſes Wercklein wohl aufgenommen wird / ſo wohl der Author als Verleger ins künfftige mit mehrern dergleichen dienen wird. Inzwiſchen ſeye allen und jeden Liebhabern dieſes Werckes von Grund des Hertzens Glück und Gottes reicher Segen angewünſchet / und darbey der Göttlichen Protection getreulich empfohlen.

Kurtzer

Kurtzer Innhalt/

Des in zehen Abtheilungen beſtehenden Artzney-Kunſt- und Haus-Buchs/

Darinnen

Die Erſte Abhandlung

Anweiſet/ köſtliche und herrliche deſtillirte Waſſer/ fürtreffliche Wund-Träncke/ ungemeine Salben und Pflaſter/ und ſehr viel andere ſchöne und bewährte Medicinaliſche Secreta.

Die Andere Abhandlung

Begreifft in ſich allerhand Schminck-Mittel für das löbliche Frauen-Zimmer/ und andere ſchöne und curieuſe Dinge mehr.

Die Dritte Abhandlung

Zeiget an allerhand ſonderbare bewährte Artzney-Mittel.

Die Vierte Abhandlung

Bringt herfür allerhand fürtreffliche ſchöne und geheime Feuer-Künſte für Gold- und Silber-Arbeiter / auch andere Künſtler und Handwercker mehr / die in Metallen und Feuer Arbeiten / mit Beyfügung der ſchönſten Ez-Künſten auf alle Metallen.

Die Fünffte Abhandlung

Gibt Unterricht von allerhand köſtlichen und erdencklichen Geträncken / als in Erhaltung und Verbeſſerung der Weine / bewärthen Bier- Meth- und Eſſig-Künſten / von der Deſtillation des Brandweins / Bereitung vieler herrlichen Aquavit, Ros Solis und allerley erdencklicher Italiäniſcher Geträncke.

Die Sechſte Abhandlung

Unterweiſet ſchöne Mahlers-Farben zu bereiten / fürtreffliche Ferniſſe / ſchöne Verguldungen / allerley Dinten zu machen / und endlichen vom Salpeter-Sieden / und ſelbigen auf das ſchönſte zu läutern 2c.

Die Siebende Abtheilung

Ertheilet gründlichen Bericht von allerhand ſchöneu ungemeinen Leder-Arbeitsu / wie nemlichen ſolches fürtrefflich zu verguldeu /

den / überaus ſchön zu färben / und endlichen wie ſolches auf das herrlichſte und beſte zu perfumiren / und wohlriechend zu machen / zeigt darbey auch an / ſchöne Kirſchner-Künſte / und über das / wie aus allen Kleidern / Gewandten / Tapetzereyē ꝛc. allerhand erdenckliche Mackel und Flecken auszubringen / und ſolche wieder auf das beſte auszuſäubern ſind.

Die Achte Abhandlung

Theilet kürtzlich mit / unterſchiedliche ſchöne Zucker-Arbeiten / und ungemeine Koch-Künſte.

Die Neunte Abhandlung

Gibt klaren Bericht von ungemeinen Garten-Baum- und Blumen-Künſten.

Die Zehende Abhandlung

Erweiſet in der Fiſcher- und Jägerey ungemeine Vortheil und Handgriffe / und gibt darbey in der Haußhaltung allerhand wohlanſtändigen und nutzlichen Unterricht / von Beobachtung der Zeit / und Veränderung des Gewitters / und was etwan ſonſten noch nutzlich ſeyn mag.

Schließlichen wird der Liebhaber darbey berichtet / daß zu Ende des Werckes ein ordentliches Regiſter oder Blatweiſer / über alle darinnen enthaltene Dinge mit beyfolget.

Zu welchen allen nun dem curieuſen Liebhaber des Werckes von dem Authore alles Gutes / Glück / Heyl und Segen von Hertzen gewünſchet wird.

* * *

Erſte Abhandlung

Von herrlichen diſtillirten Waſſern / fürtrefflichen Wundtränckten / ungemeinen Unguentien / und vielen andern ſchönen Medicinaliſchen Secreten.

I.

Ein Auserleſen Schlag-Waſſer zu bereiten / wann ein Menſch vom Schlag getroffen / oder ſonſten in groſſer Ohnmacht liege / und faſt kein Leben mehr erſcheinet / zu gebrauchen.

Rec. Feiner Zimmet / Negelein / Cardomom / Paradieskörner / Muſcaten-Nuß / Muſcaten-Blüh / Ingwer / Galgant / Calmuß / Cubeben / Wachholderbeer / Lorber jedes 2. Loth / roth und weiſe Roſen / Roßmarin / Majoran / Balſam / Mutterkraut / Rautenblätter / Baſilienkraut / Jelänger-Jelieber / Arabiſchen Stöchas / teutſchen Spick / Lavendelblümlein / Poley eines jeden 1½. Loth. Alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen / dann ferner darzu gethan / Marſilien-

Feigen und 15. aufgeſchwellte Datteln und 10. Loth kleine Roſinlein/ ſüſſer geſchelten Mandeln/ jedes 3. Loth. Dieſes alles klein gemachet mit 6. Loth friſchem Hönig vermiſchet/ und 2. malen ſo ſchwehr als dieſe Species alle ſind/ geſtoſſenen Canarien-Zucker wohl untereinander vermiſcht/ dann 3malen ſo viel als alles zuſammen gewogen des beſten Spiritus Vini darüber gegoſſen und drey Tag und Nacht in einem gläſernen Kolben maceriren laſſen/ alsdann per gradus herüber deſtilliret. Anfänglich gibt man gelind Feuer/ biß ſich die Farbe ändert/ alsdann legt man einen andern Recipienten für/ und macht das Feuer etwas ſtärcker/ ſo bekommet man ein ander kräfftiger Waſſer als das erſte/ und leztlich folget das Oel/ verwahret ein jedes/ ſonderlich/ ſo hat man einen rechten Schatz im Fall der Noth zu gebrauchen. Von dem erſten Extract gibt man in obbemeldten ſchweren Zuſtand ein klein Löffelein voll in den Mund/ von dem andern Theil/ ſo ſtärcker/ halb ſo viel/ des Oels aber nur ein paar Tröpflein in Salbey oder Lindenblüh-Waſſer zertrieben/ iſt noch ein Spiritus Vitalis und verborgen Leben im Menſchen ſo reget es ſich/ wem dieſes kräfftige Reſtauraciv eingegeben wird.

2. Ein herrliches Schlag-Waſſer zubereiten.

Nimb friſch-abgezupffte Majoranblümlein/ drey Echtmaaß/ gieſſe darüber guten alten Rhein-Wein/ laſſe es 14. Tage in einem ſaubern Cöllniſchen

niſchen Kruge im Keller ſtehen / dann deſtillire es aus dem Balneo Mariæ herüber. Dann nimb dieſes herüber deſtillirte Waſſer/thue darein Muſcaten-Blumen / weiſſen Ingwer eines jeden 10. Loth / der feineſten Zimmet 3. Loth / Saffran 2. Loth / Cubeben / Cardomomien / Galgant / Zitwer / Negelein eines jeden 1. Loth. Alles / auſſer dem Saffran / gröblicht zerſtoſſen / und wol untereinander vermiſcht / ſo lange ſtehen laſſen / biß die Lavendel-Blühe kömmt / derſelben wie auch Spicanarden-Blumen jedes 4. Hände voll / ſamtlichen in das Waſſer zu der Würtze gethan / und 4. Wochen an der Sonnen ſtehen laſſen / alsdann zum andernmal herüber deſtilliret / leztlich thut man in dieſes herüber deſtillirte Waſſer 3. guter Handvoll Linden-Blühe / läſſet es abermalen 14. Tage lang ſtehen / und deſtilliret es alsdann zum drittenmal herüber / ſo hat man alsdann ein fürtreffliches Waſſer für obgedachte Gebrechen / deſſen gibt man zur Præſervation Morgends und Abends einen Löffel voll zu trincken / iſt aber der Menſch allbereit gefallen / ſo gieſſet man ihme einen Löffelvoll mehr oder weniger / nachdem die Perſon groß und ſtarck iſt ein. Geſtalten dann auch mit dieſem kräfftigen Waſſer / die Pulß-Adern an Schlaff und Händen anzuſtreichen / und daß man den Krancken alſobalden auf die rechte Seiten wende.

8. Herrliches Haubt-Waſſer.

Nimb friſchabgezupffter Majenblümlen 3. ℔. Roßmarinblüh / Lavendelblümlein jedes 1. ℔.

Majoran 5. Handvoll / Rauten vier Handvoll / Bethanien 6. Handvoll / Salbey 3. Handvoll / ſamle alle dieſe Kräuter nach einander / ein jedes aber zu ſeiner Zeit / und baitze ſie in den allerbeſten Brandwein / nachdem du ſie ſammleſt / biß du ſie alle beyſammen haſt / um dieſelbe zu erhalten. Darnach nimb des feineſten Zimmets 1. ℔. Cubeben 4. Unz / Paradiskörner 5. Unz / Wieſen- oder Feldkümmel-Saamen, Muſcaten-Blüh / Agtſtein jedes 3. Unz / Muſcaten-Nuß 4. Unz / Negelein 1. Unz / gemeine Ambra 4. Scrupel. Mache es untereinander zu grobem Pulver / und thue es zu obgedachten Kräutern / gieſſe 9. Maaß des beſten alten Rheiniſchen Weins darüber / und laſſe es noch 3. oder 4. Tagen einbaitzen darnach deſtillire alles miteinander / fange den ſtärckeſten Spiritum abſonderlich / und ziehe das übrige biß auf die Trockne ab.

Solcher Spiritus iſt trefflich vor den Schwindel / ſtärcket das Gedächtnus und Geſicht / und iſt wunderherrlich für den Schlag und mehr dergleichen Kranckheiten.

4. Fürtrefflich bewehrtes Bruſt-Waſſer.

℞. Der beſten Florent. Veylwurtz / Süßholtz / kleiner Roſinlein / Mauer-Rauten / Iſopen / Krauſe-Müntz / Korn-Müntzen / Meliſſenkraut / Scabioſenkraut / wilde Salbey / Odermennig / Hirſchzungen-Blätter / Datteln jedes 3. Loth / Feigen 4. Loth / Wermuth 1½. Loth / Saffran 1. qu. / Negelein 1. qu. / feiner Zimmet 2. Loth / Coriander 1½. Loth / vermiſche alles klein geſtoſ-

ſen

ſen untereinander und geuß 4. Kannen Ziegen Milch/ darauf thue es in ein ſehr groſſes Glaß/ daß es geraum drinnen ſtehet / oder theile es in 2. Måſſige Glåſer/ keines gar voll. Vermache die Glåſer gantz feſt / und laſſe es 4. Wochen an der Sonnen ſtehen/ darnach deſtillire es über einen Helm/ und vermache es wohl/ daß kein Geruch noch Krafft darvon entgehet / und faſſe es in ein Glaß und verwahre es. Derjenige welcher ſich vor der Bruſt-Kranckheit beſorget und allbereit ſehr huſtet und dorret / der trincke alle Morgen dieſes Waſſers 3. Löffel voll / durch das gantze Jahr / er wird gewißlich Beſſerung finden / es heylet Lungen und Leber / reiniget die Bruſt und machet einen guten leichten Athem/ und giebt der Leber Krafft / macht ein gut Geblůt/ mit einem Wort / dieſes Bruſt-Waſſer iſt wegen ſeiner herrlichen und fürtrefflichen Tugenden halben nicht genugſam zu rühmen auch nicht mit keinem Golde zu bezahlen.

5. Ein trefflich es gutes Engel-Waſſer.

Man nimbt des beſten und kråfftigſten Roſen-Waſſers 1½. Maaß/ Pomerantzenblüh-Waſſer eine halbe Maaß / Citronenſchalen-Waſſer ¼. Maaß. Darein thue des feinſten Benzoe 4. Untzen / Storax Calamitæ 1½. Unz / feinen Biſam 1½. Scrupel/ grauen Amber/ 1. ℈. Zibeth 20. Gr. Paradißholtz ℥j. gemeinen Negelein 2. qu. Vermache das Glaß auf das beſte / laſſe es 4. Wochen lang an der Sonnen ſtehen / ſchütte es zu Zeiten untereinander / dann deſtillire es aus

Majoran 5. Handvoll / Rauten vier Handvoll / Bethanien 6. Handvoll / Salbey 3. Handvoll / ſamle alle dieſe Kräuter nach einander / ein jedes aber zu ſeiner Zeit / und baitze ſie in den allerbeſten Brandwein / nachdem du ſie ſammleſt / biß du ſie alle beyſammen haſt / um dieſelbe zu erhalten. Darnach nimb des feineſten Zimmets 1. ℔. Cubeben 4. Unz / Paradiskörner 5. Unz / Wieſen-oder Feldkümmel-Saamen, Muſcaten-Blüh / Agtſtein jedes 3. Unz / Muſcaten-Nuß 4. Unz / Negelein 1. Unz / gemeine Ambra 4. Scrupel. Mache es untereinander zu grobem Pulver / und thue es zu obgedachten Kräutern / gieſſe 9. Maaß des beſten alten Rheiniſchen Weins darüber / und laſſe es noch 3. oder 4. Tagen einbaitzen darnach deſtillire alles miteinander / fange den ſtärckeſten Spiritum abſonderlich / und ziehe das übrige biß auf die Trockne ab.

Solcher Spiritus iſt trefflich vor den Schwindel / ſtärcket das Gedächtnus und Geſicht / und iſt wunderherrlich für den Schlag und mehr dergleichen Kranckheiten.

4. Fürtrefflich bewehrtes Bruſt-Waſſer.

℞. Der beſten Florent. Veylwurtz / Süßholtz / kleiner Roſinlein / Mauer-Rauten / Iſopen / Krauſe-Müntz / Korn-Müntzen / Meliſſenkraut / Scabioſenkraut / wilde Salbey / Odermennig / Hirſchzungen-Blätter / Datteln jedes 3. Loth / Feigen 4. Loth / Wermuth 1½. Loth / Saffran 1. qu. / Negelein 1. qu. / feiner Zimmet 2. Loth / Coriander 1½. Loth / vermiſche alles klein geſtoſ-

ſen

einem Deckel auch von Kupffer / und mit leinen Tůchern herumb vermachet / und ſetze daſſelbe in einen Keſſel mit Waſſer einzuſieden 3. Stunde lang / ſo haſt du ein trefflich Engel-Waſſer / und wann du wieder ſo viel / als oben geſagt / Waſſer darzu thuſt mit halb ſo viel Pomerantzenblůh / und 5. oder 6. Gr. Zibeth / ſo kanſt du hernach aus der hinterbliebenen Materi Rauchkertzlein machen.

8. Noch ein anders.

Nimb leibfarbe Roſen / und ſondere die Blätter darvon ab / mit ſamt dem gelben Saamen (wie obgemeldet) ſo in der Mitten / und wohlriechend iſt / Negelein 1. Untz / Zimmet 1½. Untz / Benzoin und Storaxthränen jedes eine halbe Untze / und ſtoſſe dieſes alles / und miſche es untereinander mit den Roſen / und deſtillire es bey gelindem Feuer / und nimb das herůber gegangene Waſſer / ſetze es ein Monat lang an die Sonnen mit 4. Gran Biſam / ſo du daran einbeitzen ſolſt / ſo wird es gantz klar / und eines ſehr lieblichen Geruches werden. Dieſes iſt das Engel-Waſſer / von welchem die Fůrſtinnen und andere Damen von hohem Stande ſo viel halten / von wegen des lieblichen Geruchs den es hat.

8. Aqua Roſarum Odorifera.

℞. Roſen-Blätter / Benzoe / Negelein / Storax Calamita / vermiſche es untereinander / deſtillire es aus dem Balneo, Biſam und Ambragryß oben in den Helm gelegt.

Aſchen herüber/ thue auf das neue Biſam/ Zibeth und Ambra / nach Belieben darein / vermache das Glaß wieder auf das beſte/ und laſſe es wieder eine Zeitlang an der Sonn.

6. Noch ein anderes fürtreffliches Engel-Waſſer.

Nimb ſchöner Leibfarben Roſen thue die Blätter auf das ſäuberſte dorren / mit ſamt dem gelben Saamen / ſo in der Mitten / und wohlriechend iſt / 4. ℔. friſcher gröblicht zerſtoſſenen Gewürtz-Negelein 3. Loth / feiner Zimmet 4. Loth Benzoe und Storax Calamitæ jedes 1. Untz / vermiſche alles wohl untereinander / gieſſe darauf des beſten Roſen-Waſſers 2. Maaß / gemein Zimmet-Waſſer ½. ℔. Majoran-und Pomerantzenblüh und Citronenſchalen-Waſſer jedes ¼. Maaß laſſe es 8. Tage lang in einem Keller ſtehen / dann deſtillire es aus dem Balneo herüber/ thue Biſam und Ambergryß nach belieben darein / und laſſe es in einem wohlvermachten Glaß ein Monat lang an der Sonnen ſtehen/ ſo überkommt man ein fürtrefflich wohlriechendes Engel-Waſſer.

7. Noch ein anders.

Nimb anderthalb Maaß Roſenwaſſer / oder wenig mehr Pomerantzenblüh-Waſſer 30. Gr. Biſam / ſo viel Amber / und auch ſo viel Aloe-Holtz / 20. Gr. Zibeth / 4. Untzen Benzoe, 1. Untz Storax / mache dieſes alles wohl zu Pulver/ und thue es in ein Kupffern Gefäß/ wohl zugedecket mit

einem Deckel auch von Kupffer / und mit leinen Tůchern herumb vermachet / und ſetze daſſelbe in einen Keſſel mit Waſſer einzuſieden 3. Stunde lang / ſo haſt du ein trefflich Engel-Waſſer / und wann du wieder ſo viel / als oben geſagt / Waſſer darzu thuſt mit halb ſo viel Pomerantzenblůh / und 5. oder 6. Gr. Zibeth / ſo kanſt du hernach aus der hinterbliebenen Materi Rauchkertzlein machen.

8. Noch ein anders.

Nimb leibfarbe Roſen / und ſondere die Blätter darvon ab / mit ſamt dem gelben Saamen (wie obgemeldet) ſo in der Mitten / und wohlriechend iſt / Negelein 1. Unz / Zimmet 1½. Unz / Benzoin und Storaxthränen jedes eine halbe Unze / und ſtoſſe dieſes alles / und miſche es untereinander mit den Roſen / und deſtillire es bey gelindem Feuer / und nimb das herůber gegangene Waſſer / ſetze es ein Monat lang an die Sonnen mit 4. Gran Biſam / ſo du daran einbeitzen ſolſt / ſo wird es gantz klar / und eines ſehr lieblichen Geruches werden. Dieſes iſt das Engel-Waſſer / von welchem die Fůrſtinnen und andere Damen von hohem Stande ſo viel halten / von wegen des lieblichen Geruchs den es hat.

8. Aqua Roſarum Odorifera.

℞. Roſen-Blätter / Benzoe / Negelein / Storax Calamita / vermiſche es untereinander / deſtillire es aus dem Balneo, Biſam und Ambragryß oben in den Helm gelegt.

 10. Ein

10. Ein Edel wohlriechend Krafft-Waſſer für groſſe Herren und Frauen-Zimmer.

℞. Leibfarben Roſen-Waſſer 2. ℔. thut darein Lavendelblümlein/ Roßmarinblüh/ voller Negelein/ Pomerantzenblüh/ Baſilienblätter/ Jeßminblümlein jedes 1. Handvoll feine Zimmet-Negelein/ Muſcatenblüh/ Cardomüml jedes 2. qu. das gelbe von Citronen und Pomerantzen an einem Rieb-Eiſen abgerieben/ gelben Sandel/ Rhodiſerholtz/ Florentiniſcher Veylwurtz jedes 1. Loth/ Biſam und Ambra jedes 10. Gr. Storax Calamitæ, Benzoe jedes ½ Loth/ vermiſche dieſe Stück alle wohl untereinander in einem Glaß/ und laſſe es 14. Tage lang ſtehen und baizen/ darnach diſtillire es aus dem Balneo Mariæ herüber/ ſetze es dann 8. Tage lang in einem wohlvermachten Glaß an die Sonnen/ ſo iſt es gerecht. Mit dieſem Waſſer ſtreichet man gemeiniglich die Hände/ das Haubt und Angeſichte an/ dienet vor Mattigkeit und Ohnmacht/ iſt ſehr gut ſo man Schwämlein darein netzt/ und daran riechet.

11. Sehr wohlriechendes Engel-Waſſer.

℞. Auf das dinneſte ausgeſchnittener am Schatten gedörrter und pulveriſirter Citronenſchalen/ gefeinter Rößlein/ Roßmarinblüh/ Pomerantzenblüh jedes 4. geraſpelt Rhodiſer- und gelb Sandelholtz jedes 8. Loth/ Paradißholtz 4. Loth/ Cyper-Calmuß und Florentiniſche Veylwurtz jedes 3. Loth/ feiner Zimmet/ Negelein und Muſcatenblüh jedes 2. Loth/ Benzoe 4. Loth

Storax

Storax Calam. 3½. alles gröblicht pulveriſirt untereinander vermiſcht / und darüber gegoſſen des beſten Roſenwaſſers 3. Maaß / das Glaß auf das beſte verbunden 14. Tage lang in gelinde Digeſtion geſetzet / alsdann aus dem Balneo Mariæ herüber deſtilliret / und auf das beſte verwahret.

12. Ein anders.

℞. Den feineſten Zimmet / Negelein / Muſcatenblüh / Veyl und Cyperwurtz / geraſpelt Rhodiſer gelb Sandel und Paradißholtz eines jeden 3. Loth / Benzoe, Storax, Calam. jedes 2. Loth / alles klein pulveriſirt / untereinander vermiſchet / darüber gegoſſen des beſten Roſen- Lavendel- Majoran- und Pomerantzenblüh-Waſſer eines jeden ½. ℔. / das Glaß auf das beſte verbunden / 8. Tage lang in gar gelinde Digeſtion geſetzet / dann aus dem Balneo Mariæ ſo man zuvor des feineſten Biſams 20. Gr. Ambergryß 10. und Zibeth 12. Gr. in einem Baumwöllein in holen Schnabel gethan hat / herüber deſtilliret / dann in einem wohl vermachten Glaß eine Zeitlang an die Sonne ſtellet / hernach auf das beſte verwahret.

13. Biſamirtes Roſen-Waſſer.

℞. Des beſten Roſen-Waſſers ½. ℔ / Lavendelblümlein und Pomerantzenblüh-Waſſer jedes 3. Untzen / pulveriſirte Gewürtz-Negelein / feiner Zimmet / friſcher dinngeſchnittener Citronenſchalen jedes 1½. Loth / Benzoe und Storax Calam. jedes 2. q. Biſam 4. Gr. Ambergryß 2. qu. Campher

3. Gr. vermache das Glaß auf das beſte / laſſe es 14. Tage lang an der Sonnen ſtehen / dann deſtillire es aus dem Balneo Mariæ herüber / verwahre es auf das beſte.

14. Ein anderes ohne Campher.

℞. Wohlriechendes Roſen-Waſſer 6. Unz / Lavendel und Zimmet-Waſſer jedes 1. Unz / gieſe es zuſammen über Zimmet / Negelein Benzoe und Storax Calam. jedes ½. Loth / Biſam und Ambra jedes 2. Gr. vermache das Glaß auf das beſte / laſſe es etliche Tage an der Sonnen ſtehen / alsdann herüber deſtillirt.

15. Kräfftiges Herrn-Waſſer.

℞. Roſen-Waſſer 1. Maaß. gieſſe es über 2. guter Handvoll gedörrter Roſenblätter / ſchneide darzur Zimmet / Negelein / Cardomümlein / Muſcaten-Nuß und Blüh jedes 1. qu. laſſe es 8. Tage lang mit einander baizen / dann deſtillire es wieder herüber.

16. Wohlriechendes Krafft-Waſſer / zum innerlichen und euſſerlichen Gebrauch.

℞. Der feineſten Zimmet 2. Loth / Paradißholtz / Roſenholtz / gefeinter Rößlein jedes 1. qu. Citronen- und Limonienſchalen / (Citrangelſchalen) und derer beyderley Samen und Körner / jedes ℈ij. gelben Sandel / Cardomümlein / Parißkörner Negelein / Galgant / Muſcaten-Blüh und Muſcaten-Nüß jedes ½. qu. Benzoe und Storax Calam. jedes ½. Loth / darüber gieſſe des beſten Wein Geiſt 2. ℔ / wohlzeitigen Citronenſafft / ℔ß. laſſe es in einem wohlvermachten Kolben 14. oder

15.

15. Tage lang mit einander baizen/ dieſe Zeit über aber wohl und offt umbgerühret/ wann nun ſolche Zeit herum iſt/ ſo thue wieder friſchen Citronen- und Quitten-Safft jedes 2. Untz/ Ambergryß 6. Gr. Biſam 5. Gr. darzu/ laſſe es wieder etliche Tage alſo ſtehen/ alle Tag aber drey- oder viermalen aufgerühret/ dann herüber deſtilliret/ und dann auf das beſte verwahret/ davon gibt man auf das meinſte einen Löffel voll in allen Bruſt-Beſchwehrungen und Engbrüſtigkeit/ iſt auch gut für die fallende Sucht/ für den Schlag/ und erhält den Menſchen von der Peſt. Stärcket das Hertz/ Hirn und Haubt. Euſſerlich gebrauchet man ſolches zum riechen/ und ſalbet die Schläffe und Nacken damit/ ſo benimbt es alle Flüſſe des Haubtes/ und erquicket alle Lebens-Geiſter.

17. Ein wohlriechend köſtliches Fluß-Waſſer.

Nimb eine groſſe Glaß-Flaſchen auf 2. Maaß/ fülle ſolches mit reinen abgezupfften Mayenblümlein/ dann gieſſe 1. Maaß des allerbeſten Ungariſchen Waſſer oder Roßmarin-Geiſtes darüber vermache und verſtopffe das Glaß auf das beſte/ und ſtelle es an die Sonne/ weiter thue darein eine gute Hand voll gelben Veyl und eine gute Hand voll Roßmarin-Blühe/ laſſe es alſo wohl vermacht biß in Brachmonat an der Sonnen ſtehen/ alsdann thue auch darzu eine gute Hand voll wolriechenden Majoran mit ſamt den Knöpflein/ eine Hand voll Salbey-Blüh und Blät-

ter

ter / eine Hand voll Borragen und Ochſen-Zungen-Blůmlein / alsdann Paradyß-Holtz / Zimmet / Negelein / Cordamömlein / Muſcatenbluh / und Nůß / Cubeben / jedes 1. Loth / dünn ausgeſchnittener Citronen-Schalen 4. Loth / das Glaß dann wieder auf das beſte vermacht / und alſo biß zu Ausgang des Auguſt-Monats ſtehen laſſen / ꝛc. Diß Waſſer iſt gut dem flüſſigen Haupt / ſtärcket das Hirn und Gedåchtnuß / iſt gut für den Schlag und verlahmte Glieder / lauffend Gicht / und wo man Schmertzen hat / nehme man von dieſem Waſſer / und mache es laulicht ob einem Glůtlein / und ſchmiere ſich darmit / es hilfft / für das Zahn-Wehe iſt diß Waſſer ſehr köſtlich / wann man eine Baumwolle darein netzet / und auf den ſchmertzhafften Zahn leget.

18. Noch ein anders.

Man nimt Leib-farb Roſen-Waſſer 1. Maaß / Lavendel-Waſſer ein echt-Maaß / Malveſier / ein halb Maaß / Majoran-Waſſer ein viertel Maaß / thut daran důnn ausgeſchnittener friſcher Citronen Schalen ein viertel Pfund / Gewürtz-Negelein ein halb Loth / Biſam 12. Gr. miſchet es wohl unter einander / und laſſet es in einem wohl vermachten Glaß / etliche Tage ſtehen / dann deſtilliret man es aus dem Balneo herůber / und verwahret es auf das beſte.

19. Ein herrlich wohlriechend Waſſer / für groſſe Herren und Frauen-Zimmer.

Man nimmt feine Zimmet 6. Loth / Negelein 4. Loth / Muſcaten-Blumen 1. Loth / Gummi-Ladani

dani und Storax⸗Calamita jedes 2. Loth / gelbe Veil⸗Blümlein / Roßmarin⸗Blüh / Ulmer⸗Röß⸗lein / Baſilien⸗Blumen / jedes eine Hand voll / La⸗vendel⸗Blümlein jedes eine Hand voll / weiſſen und gelben Sandel jedes 2. Loth / Galgant / Maſtix / Storax / jedes ½. Loth / Roſen 8. Pfund / Malva⸗ſier 1. Pfund / laſſe es miteinander in einem wohl⸗vermachten Glaß 8. Tage lang an der Wärme digeriren / darnach über den Helm aus dem Bal-neo herüber deſtilliren / und hänge hernach in das jenige / ſo herüber geſtiegen / einen halben Scrupel Biſam / und behalte es in einem Waſſer⸗Glaß / wohl zugemacht / biß zum Gebrauch / du wirſt es ausbündigen Geruchs befinden.

10. Ein ander überaus köſtlich und wohlrie⸗chend Waſſer / ſich darmit anzuſtreichen / oder die Schnup⸗Tücher darmit zu netzen / zu zu deſtilliren.

Man nimmt feinen Zimmet 4. Loth / Negelein / Muſcaten⸗Blumen / Galgant / Corvi oder Feld⸗Kimmel / jegliches 2. Loth / Laudani, Benzoe, Storax Calam. Maſtix / jegliches 1. Loth / alles gröblicht pulveriſirt / in ein Kolben⸗Glaß gethan / und folgende deſtillirte Waſſer darauf geſchüttet / mit Wein und Gewürtz deſtillirtes Majen⸗Blüm⸗lein⸗Waſſer / Citronen⸗Schalen⸗Roſen⸗Majo⸗ran⸗Pommerantzen⸗Blüh⸗Zimmet⸗und Lavendel⸗Blümlein⸗Waſſer / eines jeden ½. Seidel / laſſe es in einem wohl⸗vermachten Glaß 8. Tage lang in gelinder Digeſtiane ſtehen / dann deſtillire es per Alembicum lege Artis herüber / thue aber bey

der deſtillation mit einer Baum-Wollen/ Biſam/ Ambra und Zibeth in den Helm-Schnabel/ ſo bekommet man ein ausbündiges köſtliches und wohl-riechendes Waſſer/ das muß man in einem wohl-vermachten Glaß auf das beſte verwahren/ damit ihme der köſtliche Geruch nicht entgehen möge.

NB. Wann man Aloes- und Roſen-Holtz gröblicht gefeilt / darzu nimmt / wird es noch viel anmuthiger.

21. Ein köſtliches Wein-Rauten-Waſſer zu deſtilliren.

Man nimmt Rauten-Blätter / wann ſelbige in ihrem beſten Flor und Krafft ſeyn/ thut dieſelben in einen gläſſern Kolben / gieſſet guten alten Wein daran/ laſſet es dann 8. Tage lang miteinander beitzen / dann deſtilliret man es aus dem Balneo herüber / das deſtillirte Waſſer gieſſet man über friſche Rauten / laſſet es 24. Stunde ſtehen/ dann deſtilliret man es wieder aus dem Balneo herüber. Diß übergieſſen über friſche Rauten / kan man noch einmal alſo wiederholen. Endlichen nimmt man dieſes Rauten-Waſſer / und deſtilliret es allein über den Kolben bey zwey Drittheil / alſo daß ein Drittel zuruck bleibet / herüber / das verwahret man dann auf das beſte / den Reſt oder dritten Theil kan man auch herüber deſtilliren / und auch zu einem andern Gebrauch verwahren. Dieſes Rauten-Waſſer iſt nun fürtrefflich rein und geiſtig / ſehr anmuthig und von groſſen Tugenden / darvon kan man Morgens nüchtern

und

und Abends/ wann man ſchlaffet gehet/ ein klein Trünck-Gläßlein nehmen.

Gleichermaſſen kan man auch andere als Majoran/ Krauſſemüntz/ und allerley wohlriechende Kräuter-Waſſer auch deſtilliren und bereiten/ da dann ein enige Unz mehr thun wird/ als auf gemeine Weiſe ein gantzes halbes Pfund.

22. Kräfftig ſtärckendes Hertz-Waſſer.

℞. Der feineſten Zimmet/ geraſpelt Rhodiſer-Holtz/ Saſſafraß/ jedes 6. Loth/ gantz friſcher dünn ausgeſchnittener Citronen- und Pommerantzen-Schalen/ jedes 2. Loth/ Muſcaten-Blüh/ Negelein jedes 4. Loth/ Meliſſen-Blätter 8. Loth/ rother Rößlein/ Majen-Blümlein/ rother dicker Nelcken/ Lavendel-Blümlein/ Borragi und Ochſen-Zungen-Blümlein/ blauen Veil/ jedes 5. Loth/ Borsdörffer-Aepffel-Safft/ 4. ℔. Spaniſchen Wein/ daß er vier quer Finger darüber gehet/ laſſe es 14. Tage unter einander beitzen/ dann thue in Helm-Schnabel/ in einer Baumwollen Biſam/ grüner Lorbeer/ jedes 3. Gr. Zibeth 4. Gr. Saffran 2. Scrupel/ und deſtillire es herüber/ verwahre es dann auf das beſte.

23. Sehr herrliches Lavendel-Waſſer.

℞. Lavendel-Blümlein/ Majen-Blümlein eines jeden 24. Hand voll/ Peonien-Roſen/ Linden-Blüh/ Salbey-Blüh jedes ½. Hand voll/ feiner Zimmet/ Muſcat-Nüß/ Muſcatenblüh/ Negelein/ Cubeben/ Ingwer/ Galgant/ Citronen/ Calmus/ Eichen-Miſpel/ eines jeden 1½. Quint. Vermiſche alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen unter einander

ander/und gieß einer guten queren Hände hoch guten Sect darauf/ laſſe es 14. Tage ſtehen/ dann deſtillire es herüber/ und verwahre es wohl/ dieſes Waſſer iſt von groſſer Krafft und Tugend.

24. Herrliches Salbey-Waſſer.

℞. Creutz-Salbey-Blätter $\frac{3}{4}$. Pfund/ Zimmet/ Negelein/ Ingwer/ Paradyß-Körner/ Cardomümlein/ Muſcaten-Nüß/ Muſcaten-Blüh/ langen Pfeffer/ Galgant/ jedes 1. Loth/ darüber gieſſe guten alten Rhein-Wein $3\frac{1}{2}$. Maas/ laſſe es in einem wohlvermachten Glaß-Kolben 14. Tage in gelinder Digeſtione ſtehen/ darnach ſeyhe den Wein ab/ und ſtoſſe das Gewürtze in einen ſaubern Mörſel/ zu einem Muß/ thue es ſamt dem Wein wieder in einen Kolben/ und deſtillire es aus dem Balneo mit gelinden Feuer ſo lange herüber/ biß rothe Tröpflein anfahen herüber zu gehen/ dann laſſe das Feuer abgehen/ und verwahre das Waſſer auf das beſte.

Deſſen Gebrauch.

Dieſes Waſſer iſt gut in allen Magen-Geſchweren/ für den Schwindel/ Sauſen der Ohren/ für flechſen in Händen und Angeſicht/ für die Dunckelheit der Augen/ und Keuchen der Bruſt/ heilet alle Wunden und Geſchwulſt darmit gewaſchen. Iſt gut für Zahn-Wehe und allerley Kranckheiten des Mundes/ für die Geſchwer der Naſen/ ꝛc. des Morgens über Eſſen gebrauchet.

25. Köſtliches Bruſt-Waſſer.

℞. Ehrenpreiß/ Lungenkraut/ Cardobenedicten/ Hufflattig/ Salbey/ Trauben-Kraut/ Peo-

nien-Blätter/jedes 4. Hand voll/ Candorn/ Iſop eines jeden 1½. Hand voll/ China-Wurtzel 8. Loth/ Süß-Holtz / Alantwurtz jedes 4. Loth / friſchen Anis-Saamen 4. Loth. Vermiſche alles zerſchnitten und zerſtoſſen untereinander / gieſſe darauf guten Meth 6. Maas / laß zwey Tag und Nacht ſtehen / dann deſtillire es herüber/und laſſe noch 1. Pfund Candel-Zucker darinnen zergehen / dann verwahre es zum Gebrauch.

26. Gutes Lungen-Waſſer.

℞. Kleiner Roſinlein 4. Loth / Florent. Veilwurtz 6. Loth / klein zerſchnitten Süßholtz/3. Loth/ Alantwurtz 1½. Loth / Krauſſemüntz / Meliſſen / Mauer-Rauten jedes 3. Loth/ Ehrenpreiß / Hirſchzungen / Lungenkraut / Scabioſen jedes 3. Loth/ Wermuth 2. Loth/ausgekörnter Datteln 3½. Loth/ feinen Zimmet / Negelein / gantzen Saffran jedes 1½. Qu. præp. Coriander 2. Loth / Anis und Fenchel jedes 1. Loth. Vermiſche es zerſchnitten und zerſtoſſen unter einander / gieſſe darauf 6. Maas friſcher Geiß-Milch / laſſe es 24. Stund in gelinder Wärme ſtehen/ dann deſtillire es hierüber.

27. Gutes Magen-Waſſer.

℞. Krauſſemüntz-Blätter 4. guter Hand voll/ Majoran / Roßmarin / Pontiſchen Wermuth / Bethonien / Aurin / jedes ein Hand voll / rother Roſen-Blätter anderthalbe Hand voll/ Lavendel-Blümlein 1. Hand voll / Alantwurtz / Calmus/ Galgant und Bibernellwurtz jedes anderthalb Loth/ Muſcaten-Nuß / feiner Zimmet / Negelein jedes anderthalb Loth/ Muſcaten-Blüh/ Cardomomien/

momien/langen Pfeffer/Zitwerwurtz/Entzian jedes 1. Loth/Lorbeer/Zitronen und Pommerantzen-Schalen/jedes 3. Qu. Coriander/ Fenchel jedes anderthalb Loth. Vermiſche alles klein zerſchnitten und zerſtoſſen untereinander/ gieſſe darüber guten Brandwein 8½. Maas/ſchlecht Waſſer 4. Maas. Laſſe es miteinander 8. Tage lang ſtehen/ dann deſtillire es herůber / und hånge in einem Bůndelein darein folgende Species aus der Apothecken/ als Species von Ambra/Roßmarin/ Roſen mit Gewůrtz/ jedes anderthalb Quintlein/ Saffran 10. Gr. Wann alle Krafft ausgezogen/ ſo mache es mit weiſſen Syrup ſůß.

28. Gutes Krafft-Waſſer.

℞. Der allerfeineſten Zimmet / Cardomömlein jedes 4. Loth/ Muſcaten-Nůß / Negelein/ Ingwer jedes 2. Loth/Muſcaten-Blůh/ Galgant jedes 1. Loth/ Salvey-Blåtter 12. Loth. Darůber gieſſe guten Rhein-Wein 4 Maas/laſſe es eine zeitlang beitzen/dann deſtillire es herůber/ und verwahre es/ deſſen Gebrauch iſt ſo wohl innerlich als åuſſerlich / die Lebens-Geiſter zu erquicken.

29. Leber-Waſſer.

℞. Weinreben-Blåtter 4. Hand voll / Lactuke-Blåtter 6. Loth/Endivien und ſaure Klee-Blåtter jedes 4. Hand voll / ſchöner reiffer Erdbeer 1. Pfund/ Safft von Cichorien 7. Loth/ Melonen/ Gurcken/ Kůrbiß jedes 1½. Pfund. Geuß noch darzu aufgefangenen Maythau / ſo viel als nöthig/ thue noch ein wenig Saltz darzu/dann deſtillire es herůber.

Wann

Wann die Leber überhitzig/ und die natürliche Wärme überhand genommen/ iſt es gut/ zu Zeiten ein Löffel voll zugebrauchen.

30. Köſtliches Bruch-Waſſer.

℞. Durchwachs-Blätter/ Sanickel/ Wegtritt- und Bruchkraut-Blätter/ jedes 2. Hand voll/ Tormentillwurtz/ groſſen Beinwell-Wurtz/ jedes 3. Loth/ darüber gieſſe Frantz-Wein und ſchlecht Waſſer jedes 4. Maas/ laſſe es 4. Tage ſtehen/ dann deſtillire es herüber.

31. Ein herrliches Gulden-Waſſer.

℞. Radic Calam. aromat. 2. Loth/ Galgantwurtz 3. Quint. Cardomömlein/ Muſcatenblüh/ Muſcatennüß/ Negelein/ Zimmet/ Cubeben jedes 3½. Quint. Florent. Veilwurtz/ Zitwer/ Citronen und Pomerantzen-Schelffen/ jedes 3½ Qu. Herb. Anthos, Bethon. jedes 1. Hand voll/ Indianiſchen Spick/ 1½. Quint. Specier diamoſch. Diambræ jedes 1. Quint. Zerſtoſſe alles gröblicht/ und gieſſe bey 20. Pfund Spiritus Vini, oder gar nur Korn-Brandwein darauf/ laſſe es in einem wohlvermachten Glaß 3. Tag und Nacht in gelinder Wärme ſtehen/ dann deſtillire es herüber/ und hänge in einem zändlinen Säcklein Saffran und rothen Sandel eines jeden ½. Quint. darein/ biß es ſich ſchön gefärbet hat/ und verwahre es zum Gebrauch.

32. Ein herrliches Aqua Vitæ zubereiten.

℞. Feinen Zimmet/ Negelein/ Cardomömlein/ Muſcatennüß/ Muſcatenblüh/ Paradyß-Körner/ Galgant/ Zitwer/ langen Pfeffer/ Cubeben/ Anis/ Fenchel/ Coriander jedes 1. Loth/ Krauſ-

momien/ langen Pfeffer / Zitwerwurtz / Entzian jedes 1. Loth / Lorbeer / Zitronen und Pommerantzen-Schalen / jedes 3. Qu. Coriander / Fenchel jedes anderthalb Loth. Vermiſche alles klein zerſchnitten und zerſtoſſen untereinander / gieſſe darüber guten Brandwein 8½. Maas / ſchlecht Waſſer 4. Maas. Laſſe es miteinander 8. Tage lang ſtehen/ dann deſtillire es herüber / und hänge in einem Bündelein darein folgende Species aus der Apothecken/ als Species von Ambra/ Roßmarin/ Roſen mit Gewürtz/ jedes anderthalb Quintlein/ Saffran 10. Gr. Wann alle Krafft ausgezogen/ ſo mache es mit weiſſen Syrup ſüß.

28. Gutes Krafft-Waſſer.

℞. Der allerfeineſten Zimmet / Cardomömlein jedes 4. Loth / Muſcaten-Nüß / Negelein/ Ingwer jedes 2. Loth / Muſcaten-Blüh / Galgant jedes 1. Loth/ Salvey-Blätter 12. Loth. Darüber gieſſe guten Rhein-Wein 4 Maas/ laſſe es eine zeitlang beitzen / dann deſtillire es herüber/ und verwahre es / deſſen Gebrauch iſt ſo wohl innerlich als äuſſerlich / die Lebens-Geiſter zu erquicken.

29. Leber-Waſſer.

℞. Weinreben-Blätter 4. Hand voll / Lactuke-Blätter 6. Loth/ Endivien und ſaure Klee-Blätter jedes 4 Hand voll / ſchöner reiffer Erdbeer 1. Pfund/ Safft von Cichorien 7. Loth / Melonen/ Gurcken/ Kürbiß jedes 1½. Pfund. Geuß noch darzu aufgefangenen Maythau / ſo viel als nöthig/ thue noch ein wenig Saltz darzu/ dann deſtillire es herüber.

Wann die Leber überhitzig / und die natürliche Wärme überhand genommen / iſt es gut / zu Zeiten ein Löffel voll zugebrauchen.

30. Köſtliches Bruch-Waſſer.

℞. Durchwachs-Blätter / Sanickel / Wegtritt- und Bruchkraut-Blätter / jedes 2. Hand voll / Tormentillwurtz / groſſen Beinwell-Wurtz / jedes 3. Loth / darüber gieſſe Frantz-Wein und ſchlecht Waſſer jedes 4. Maas / laſſe es 4. Tage ſtehen / dann deſtillire es herüber.

31. Ein herrliches Gulden-Waſſer.

℞. Radic Calam. aromat. 2. Loth / Galgantwurtz 3. Quint. Cardomömlein / Muſcatenblüh / Muſcatennüß / Negelein / Zimmet / Cubeben jedes 3½. Quint. Florent. Veilwurtz / Zitwer / Citronen und Pomerantzen-Schelffen / jedes 3½ Qu. Herb. Anthos, Bethon. jedes 1. Hand voll / Indianiſchen Spick / 1½. Quint. Specier diamoſch. Diambræ jedes 1. Quint. Zerſtoſſe alles gröblicht / und gieſſe bey 20. Pfund Spiritus Vini, oder gar nur Korn-Brandwein darauf / laſſe es in einem wohlvermachten Glaß 3. Tag und Nacht in gelinder Wärme ſtehen / dann deſtillire es herüber / und hänge in einem zändlinen Säcklein Saffran und rothen Sandel eines jeden ¼. Quint. darein / biß es ſich ſchön gefärbet hat / und verwahre es zum Gebrauch.

32. Ein herrliches Aqua Vitæ zubereiten.

℞. Feinen Zimmet / Negelein / Cardomömlein / Muſcatennüß / Muſcatenblüh / Paradyß-Körner / Galgant / Zitwer / langen Pfeffer / Cubeben / Anis / Fenchel / Coriander jedes 1. Loth / Krauſ-

ſemüntz/Baſilien/Poley/ Jſop/ Salbey/Majoran/ Roßmarin/ Spicanardenblüh/ zerſtoſſe und zerſchneide alles klein/ vermiſche es wohl mit einander/ thue es mit einander in eine groſſe zinnerne Kannen/und geuß darüber gemeinen Korn-Brandewein/ vermache das Gefäs auff das beſte/ daß nichts evaporiren kan/ und laſſe es 14. Tage lang mit einander im Keller beitzen/dann deſtillire es herüber/und verwahre es auf das beſte/ dieſes Aqua-Vitæ iſt treflich gut/ für viel und mancherley Gebrechen/ die nicht alle zu erzehlen/ ſonderlich matten und krafftloſen Leuten/ jungen und alten.

33. Ein ſehr köſtliches gewürtzres Aqua-Vitæ zu allen Erkaltungen des Magens ſehr köſtlich zu gebrauchen.

Man nimbt den feineſten Zimmet ½. Pf. Nägelein/ Cardomömlen/ Mußcatennuß/ Mußcatenblüh/ Cubeben/ Paradyßkörner/ Galgant/Zitwer/Jngwer/Calmuß/Saffran/Weyhrauch jedes 4. Loth/ Citronenſchalen/ Pomerantzenſchalen jedes 6. Loth/ Salbeyblätter 4. groſſe Handvoll/ Roßmarin 2. Hände voll/ vermiſchet alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen unter einander/ gieſſet darüber deß beſten Brandweins 4. Maas/ oder 8. Pf. laſſet es 14. Tage lang mit einander beitzen/ dann deſtilliret man das Aqua-Vit aus der Aſchen herüber/ dieſes iſt dann hernach der allerkräfftigſten Mitteln eines zu allen Kranckheiten/die von der Kälte herkommen/ oder entſtehen. Es heylet alle Wunden ohne einigen

nigen Schmertzen / reiniget alle offene Schäden / machet ein gut Gedächtnüß / vertreibet den Huſten / macht ein frölich Hertz / und was dergleichen mehr iſt / welches / hier nicht alles zu erzehlen / indeme ſeine Tugenden unbeſchreiblich.

34. Ein fürtreflliches Aqua Vitæ wieder die Peſt.

℞. Bibernell / Tormentill / Baldrian / Weißdiptam / und Angelicawurtzeln / ſo wohl auch Sanickel / Ehrenpreyß / Bethonien / Odermennige / St. Peterskraut / ſo Tag und Nacht genannt / Cardobenedicten / Scabioſenkraut und Blumen / jedes 1. Handvoll / dieſe gemeldten Wurtzeln / Blumen und Kräuter / ſolle man alle klein zerhacken / und zerſtoſſen / darnach in einen Glaß-Kolben gethan / und darüber geſchüttet / 3. Quartier Spiritus Vini oder Aqua-Vitæ ſimplicis, und halb ſo viel gutes ſtarck deſtillirten Weineſſigs / und wohl verſtopffet / neben täglicher drey-viermaliger Umbſchwenckung / an warmer Stätte / laß digeriren vierzehen Tag und Nacht / alsdann ſecundum artem ſänfftiglichen herüber deſtilliret / ſo haſtu einen köſtlichen Aqua-Vitæ, den du (zur Noth) fleißig verwahren ſolſt / dann wann einem alten Menſchen die Peſtilentz etwa ankäme / ſolte man einen guten Theil eines Krähenauges / und einer guten Erbſen groß / des beſten Venediſchen Theriacs / in gemeldten Aqua-Vitæ 1. Loth ſchwehr vermiſchen / (kanſtu aber von Krähenaugen nichts haben / ſo nimm an dero ſtatt ein Bißlein geröſtes Brod) laſſen aus trincken und in einem Bette wohl zugedeckt / daß nur der

Mund Lufft habe / wohl ſchwitzen / einem jungen Menſchen aber giebt man deß Aquæ-Vitæ um 3. qu. ſchwer / darzu gedachter Theriack und Krahensauge miſciret ſeyn/in einem Trüncklein weiſſes Weins gemenget ein / und auch erzehlter maſſen wohl laſſen ſchwitzen; Du wirſt Wunder ſehen / wie daß / nechſt Göttlicher Hülffe groſſe kräfftige Würckung zur Beſſerung geſchicht / præſervativè aber gebraucht man es täglich / 6. oder 8. Tropffen / in gebührlicher Vermiſchung eingenommen.

35. Ein köſtliches rothes Aqua-Vitæ zu bereiten.

Nimb guten Brandwein 4. 6. oder 8. Maas/ oder ſo viel du ſelbſten wilſt / das ziehe ſo offt ab/ biß ein leinenes Tüchlein zween Finger breit darein genetzet / und angezündet / zu Aſchen verbrennet / oder biß eine Pflaumenfeder darein gelegt an Boden fället. Zu einer Maaß dieſes alſo rectificirten Brandweins nimb 4. Pf. groſſer Roſinlein / die muß man alle entzwey ſchneiden/ und die Steinlein ſauber heraus thun / dieſen gebrandten Wein / ſolle man in ein groſſes Glaß thun / und verbinden / daß kein Geruch heraus komme. Die Roſinlein aber ſolle man in einen reinen verglaſten Hafen thun / der drey Maaß hält den Hafen mit ſchlechten friſchen Brunnen-Waſſer füllen / und beym Feuer abſieden laſſen/ biß es ſchön roth wird wie ein rother Wein / ſo ſolle man des Waſſers eine Maas durch ein weiß leinen Tüchlein ſeyhen / und in einem ſauberen Häfelein wohl verwahren / den Hafen aber beym

Feuer

Fuer ſolle man wieder voll Waſſers gieſſen/ und den dritten Theil laſſen einſieden/ darnach durch ſeyhen durch ein Tuch/ und die Roſinlein wohl austrocknen/ ſo hart als man kan/ daß alle Krafft heraus komme/ das Waſſer ſolle man wieder in den Hafen thun/ darinnen es vor geſotten worden/ denſelben in einen Keſſel ſetzen/ darinnen man deſtillirt/und das abriechen laſſen/ biß es ſo dick wird wie ein geläutertes Hönig; Darumb man es nicht zudecken ſolle/ weilen es im deſtillir-Zeug ſtehet. Wann es iſt wie ein Hönig/ ſo geuß es abermals in ein Häfelein/ſeyhe es zu dem andern geſottenen Waſſer/ und decke es zu. Zu 2. Maaſen des obbeſchriebenen Brandweins/ nimb 5. Loth Zimmet/ Muſcatnuß/ Galgant/ Nägelein jedes 1. Loth/ ſtoſſe das Gewürtz klein/ ſiebe es durch/thue es in den Brandwein/ laß 3. Tag und Nacht beitzen/ dann deſtillire den Brandwein darvon herüber in ein weit Vorlag-Glaß auff das beſte. Dann nimm deſſen 1 Maas/ des obigen erſten rothen Roſinleinwaſſers auch 1. Maas/ und des roten letztern Roſinleinwaſſers auch 1. Maaß/ gieſſe es unter einander/ laſſ es 3. Tage lang alſo ſtehen/ ſchwencke es offt mit einander/ dann laſſe es durch ein rein Tüchlein lauffen/ aber nicht durchzwingen/ dann auff das beſte verwahren/ ſo hat man ein köſtliches und geſundes Aqua Vitæ.

36. Sehr köſtliches Balſamiſches Waſſer.

In morbis malignis.

℞. Von ſeinem ſtinckenden Oel durch filtriren

ren gereinigten ſeparirten Hirſchhorn-Geiſtes/ rectificire ſolchen zu ſechsmahlen mit gedörrten Rockenbrod/ ſo verleurt es allen Geſtanck/ gieſſe darzu 2. ß. des wohlriechenden Roſengeiſtes deſtillire es mit einander ein paar mahlen herüber/ dann gieſſe ſolchen Spiritum duplicatum über Majenblümlein/geſchnitten Rößlein/Pomerantzen-Spick-Lavendel-und Roßmarien-Blühe eines ſo viel als des andern/ laſſe es etliche Tage mit einander bey gelinder Wärme ſtehen/ dann deſtillire es aus dem Balneo, ſo haſtu einen wohl riechenden fragranten/ſehr köſtlichen Spiritum oder balſamiſches Waſſer/ ſo faſt in allen Kranckheiten abſonderlich in morbis malignis Wunder thut/ Doſis iſt von 1. biß zu 2. Löffel.

NB. Man kan auch Zimmet/Nägelein/Macis und Cardomömlein Paradißholtz &c. darzu thun/ ſo wird er an Geruch noch annemlicher werden.

37. Bewährtes äuſerliches Medicamentum wider das Fieber.

Nimm weiſſen Terpentin ſo viel als du wilſt/ Wurm-Saamen etwas/ vermiſche es wohl untereinander ſtreiche es zwiſchen 2. Papiere/ welche du aber zuvor voll kleiner Löcher ſtechen muſt. Wann nun ein Menſch das Fieber hat/ und an ihme ſolches vermercket/ daß es ihme ankommen will/ ſo ſolle er nun 1. Stunde vor dem Paroxyſmo den Pulß der lincken Hand reiben/ das er ſich erhitzet/ alsdann dieſes Pflaſter darüber legen und 9. Tage darauff liegen laſſen/ hernach muß man das Waſſer abnehmen/ und in ein Feuer oder Waſſer werffen.

38. Köſtliches Mutter-Elixier.

Nimm des beſten Weinbrandweins 1. Nöſel/ gieſſe ſolchen auff Bibergeil 1½. Loth/ Campher 1. Loth/ getrocknete Holunderbeer ein halb Loth/ vermache das Glaß auf das beſte/ laſſe es 1. oder 2. Tage in gelinder digeſtiane ſtehen/ gieſſe den tingirten Spiritum Vini ab/ und vermache ſolchen auf das beſte/ deſſelben Gebrauch iſt alſo: Die doſis iſt alle Tage/ 15. Tage lang nach einander/ Morgens und Abends/ jederzeit 1. Eßlöffel voll in ein Glaß guten warmen Wein. So benim̃t es allen defect der Mutter/ und treibet die Menſes ſo giebt es auch die Erfahrung/ ſo ein ſchwanger Weib 14. Tage vor ihrer Niederkunfft dieſes gebrauchet/ ſo wird ſie hernach leicht gebähren/ die Nachgeburth befördern/ und alle andere Zufälle verhüten.

39. Des Printzen Roberti in Engelland Arcanum wider die rothe Ruhr.

℞. Sanickelkraut/ Weißwurtz Kraut/ ſamt den Wurtzeln gantz friſch/ Weyrauch/ Mäußöhrlein/ und Lunariæ eines jeden 2. Hände voll/ zerſchneide Kräuter und Wurtzeln gröblicht/ nimb hernach guten Milchrahm/ 4. quintl. koche ſolchen zum Oel/ thue beſagte zerſchnittne Kräuter darein/ laſſe es ſo lange mit einander ſieden/ biß alle Feuchtigkeit ausgedämpffet iſt/ ſeyhe es hernach durch ein reines Tuch/ und verwahre es alsdann zum Gebrauch auff das beſte. Darvon nimmt man einer Welſchen-Nuß groß/ ſalbt und

reibt dem Patienten den Ruckgrad wol warm darmit / ſo wird man Wunder ſehen.

40. Edles Tugend-Waſſer.

Nimb Cypriſchen Terpentin 18. Unz/ Weyrauch 2. Unz/ Paradißholtz 6. qu. Maſtix/Mutter-Nägelein/Galgant/Cubeben/ feiner Zimmet/ jedes 1½. Unz/Safran 5. qu. Fenchel-Saamen/ Lorbeer jed. 1. Unz/ vermiſche alles nach Gebühr wol unter einander / dann deſtillire es mit Spiritu Vini, hierüber thue darzu feinen Biſam 1. halb quintl.

41. Ein köſtlicher Wund-Tranck ſonderlich zu den Haupt-Wunden dienlich.

Nehmet die Mittel-Rinde von Wallwurtz/ Sanickel / braune Bethonien / jedes eine gute Handvoll / Poley / Camillen / jedes eine halbe Handvoll / diß alles in einer halben Maas guten Wein/und halben Maas friſch Waſſer geſotten/ jedoch das es im ſieden wohl vermachet ſeye / damit kein Dampff herauß komme / biß eine halbe Maaß ohngefehr eingeſotten / und zugedeckt gelaſſen / biß von ſich ſelbſt kalt worden / hernach dem Verwundetẽ Morgens uñ Abends jedesmal/ ein halbes kleines Gläß . voll zu trincken gegeben. Es ſolle auch die Wunden warm damit ausgewaſchen / und wie eine andere Wunden verbunden werden.

42. Ein bewährter Wundſ-Tranck / wann geronnen Blut in der Wunden iſt.

Nehmet Engel-Schlangen-oder Pfenning-kraut/

Kraut / Salben oder Schwalbenwurtz / jedes eine Handvoll / in einer halben Maas Wein geſotten / und dem Verwundeten offt ein wenig darvon zu trincken gegeben.

43. Ein köſtlicher Wund-Tranck / ſo auff alle Glieder gerichtet / und von Grund aus heylet.

℞. Rothen Beyfuß / Epheublätter / Wintergrün / Sanickel / Sinau / Heydniſch-Wundkraut / Maßlieben oder Narcißkraut / jedes eine Hand voll / darüber werde gegoſſen anderthalb Maas guter Wein / und eine halbe Maas Waſſer / in einem Hafen wohl zugedeckt geſotten / biß der halbe Theil eingeſotten iſt / iſt nun die Wunden an dem Haupt / ſolle man darzu thun Bethonien zwey Hand voll. Iſt aber die Wunden umb die Bruſt / ſolle man darzu thun Engelſüß / und Iſoppen jedes eine Handvoll. Iſt der Verwundete ſehr ſchwach / und ohnmächtig / iſt gut darunter gemiſchet Borragen und Roſenblätter / jedes eine halbe Handvoll. Hat der Verwundete groſſe Hitze / werden darunter gethan Violen / Seeblumen und Erdbeerkraut / jedes eine Handvoll. Iſt die Wunden in der Seiten / iſt trefflich gut darunter gethan / Edel-Leberkraut / und Waldmeiſter. Zu einer Wunden in der lincken Seiten / eine Handvoll Hirſchzung / iſt es aber eine Weydwunde ſolle man darzu thun eine Hand voll Schwalbenwurtz. Dieſer Wund Tranck nun iſt ſehr offt und viel bewährt erfunden worden in gefährlichen Wunden / abſonderlich die

von jedermann für todt gehalten worden/auff welche gantze von Gibel Häuſern gefallen/ durch Gottes gnädige Hülffe ſind wieder geheylet worden.

44. Ein ander köſtlicher Wund-Tranck/ zu allen Wunden dienlich.

Nehmet Stern-Leberkraut/ oder Waldmeiſter/ Wintergrün/ Heydniſch-Wundkraut/ Hirſchzung/rothen Beyfuß/ Erdbeerkraut/ Singrün/ oder Jngrün/ an vielen orten Streiten geheiſſen/ jedes eine gute Handvoll in einer Maas Wein/ und 1. Maas Waſſer wohl geſotten/ biß der halbe Theil eingeſotten: darvon Morgens nüchtern auch Abends/ ſo man zu Bette gehet/ jedes mahl ein halb Trinckglaß voll getruncken/ heylet von auſſen herauß alle Wunden wunderbarlich/ alſo/ daß man auch den Wund-Tranck in den Wunden ſelbſt ſiehet.

45. Ein ander gleicher Würckung.

Nehmet braune Bethonien/ Sanickel/ Sinau/ Ehrenpreiß/ Bibernellenwurz/ jedes eine Hand voll/ Wallwurz/ eine gute Handvoll/ wie das vorgemeldte ebenmäſſig geſotten/ und eben alſo gebrauchet/ heylet alle Wunden innerlich und äuſſerlich.

46. Ein Wunderbarer Fall-Tranck.

℞. Mumia ſo man in der Apothecken findet/ rothen Bolus und geſiegelter Erden jedes 1. Loth/ alles zu pulver gemachet/ und auff einmahl ein halbes Loth ſchwer eingegeben.

47. Ein guter Wund-Tranck zu den Schüſſen.

℞. Heydniſch-Wunderkraut/ Wintergrün/ Sa-

Sanickel / Haſelwurtzel / Ehrenpreyß / Waldmeiſter / jedes eine Handvoll / Zitwer vor einen Groſchen / Calmus vor 3. Pfennig Muſcatenblumen / Zimmetrinden vor 6. Pfennig / Ingwer auch für 6. Pfennig / Weyrauch 1. halb Untz / Krebsaugen 2. Untzen / dieſe Stücke alle klein in einen Topff gethan / und mit zwey Kannen neuen Wein gekochet / Morgens und Abends 6. Löffel voll getruncken.

48. Ein ſonderbarer guter und bewährther Wund-Tranck.

℞. Heydniſch-Wundkraut / Eberkraut / Sinau / Sanickel / Wintergrün / Spitzigen-Wegereich / Bethonien Edel Leberkraut / jedes eine Handvoll / Regenwürmer 2. Untzen / mumiæ pulveriſatæ anderthalb Untz / geſchaumten Hönig 2. Löffelvoll / weiſſen Wein 2. Maas / zerhacke die Kräuter alle klein / thue ſie in einen Hafen / und kleibe ihn wohl zu / mache aber ein klein Löchl. darein / daß es ein wenig Lufft habe ſiede das dritte Theil ein / giebe dem Krancken Morgens und Abends darvon zu trincken.

49. Noch ein guter Wund-Tranck / der von Grund ausheylet / und die Schmertzen ſtillet.

℞. Klettenwurtzel / Engelſüß / Hirſchzung / und Peterſilien-Wurtz / jedes eine Hand voll / ſiede es im alten Bier / oder Wein / und laſſe den Hafen wohl zugedeckt / ſeyhe es hernach durch ein Tuch / und gebe dem Patienten / Abends und Morgens einen guten Trunck darvon.

50. Die berühmte Wund-oder Waffen Salbe / damit man einen Verwundeten ohne Pflaſter heylen/ und helffen kan.

℞. Bärenſchmaltz / Wildſchweinen-Schmaltz/ eines ſo viel als des andern / pulveriſirter Regen-Würmer eine Eyerſchalen voll / zarten abgeriebenen Blutſtein 1. halb Unz / pulveriſirtes Todten-Kopffsgemöß/ einer Haſelnuß groß / miſche dieſe Stuck alle in beyde Schmaltz/ daß es eine Salbe werde/ und brauche dieſelbe wie folget. Oder mache es auff folgende Art:

℞. Wildſchweinen-Schmeer/ von einem Eber 3. Unzen / Bärenſchmaltz 3. Unzen / dieſe beyderley Schmaltze ſollen wohl gereiniget ſeyn / daß ſie fein lauter ſeyen/(zerlaſſe es auff linden Feuer/ geuß es auff Waſſer/ ſo gehet das unreine und die Salben auff dem Boden / daß reine bleibet aber auff dem Waſſer / das nimb herab/) darnach zerlaſſe ſie auff einem lindem Kohlfeuer nicht zu heyß/ ſo es laulicht worden/ſo nimm rothen Sandel 6. quintl. præparirten Blutſtein 1. Unz / Regenwürmer die gereinigt und gebrandt 2. Unz/ Rad. Conſolidæ majoris 1. halb Unz / die Conſolida muß gedörret / und gar klein geraſpelt oder gefeylet ſeyn / dann ſtoſſen läſſet ſie ſich nicht. Mos von einem Todtenkopff von Galgen / oder der ſonſten iſt hingerichtet worden / iſt am beſten 6 Unzē mache ein jedes zum ſubtilen Pulver/vermiſche es durch einander/vermiſche es. dañ wie geſagt / unter die zwey feiſten Stuck / biß es eine Salbe werde / denn iſt ſie gerecht und gut. Die-

ſe

ſe Salben muß man fein auffheben / in einer ſilbernen oder blechernen Büchſen / das ja keine Unreinigkeit darzu komme / man muß ſie aber an nicht allzu kalte / oder allzu hitzige Ort ſetzen / &c.

Wie die Regenwürmer darzu zu bereiten ſind.

℞. Würmer etwan ein Seydel oder Schoppen voll / thue ſie in einen höltzernen Zuber / oder vergloſten Hafen / wirffe darauff Moos von dörnen / darunter 2. Eyerdotter gekochet und gemiſchet / ſo eſſen ſie davon / und purgiren ſich. Dann laſſe ſie aus und thue ſie in einen neuen Hafen / und ſchütte 2. Handvoll Sand darauff / laß eine Weile ſtehen / dann waſche ſie ab mit Wein / und thue ſie in einen neuen Topff / verkleibe ihn mit einer Stürtz / dürre ſolche in einem Backofen / wann man das Brod auszeucht / daß du ſie nicht verbrenneſt / ſo ſind ſie recht præparirt.

Gebrauch ſolcher Waffen Salben.

Wann dir die Waffen zugebracht wird / ſo erfahre / ob die Wunden gehauen oder geſtochen / ſo du es nicht kanſt in den Waffen erkennen / ſo frage den / der dir das Waffen bringet / dann ſo gebrauche dieſe Salbe alſo: Salbe die Waffen von den euſſern Theil an / es ſeye von der Spitzen oder Schneyden an / da es ſchweiſſig iſt / hat aber die Waffen zwo Schneiden / und iſt der Patient mit beyden Seiten verwundet / ſo ſolle es von der Seiten an / biß zum Mittel / oder noch ſicherer / wann du ja nicht kanſt erkennen /

wie

wie der Schaden geſchehen / ſo ſalbe die gantze Klingen/ damit die Wunden gehauen oder geſtochen/ biß auff das Hefft. Nun mercket mit Fleiß / dann wo das nicht mit Fleiß wird obſerviret / bringet es dem Patienten Schaden; Kanſtu aber erkennen/ wie die Waffen eingegangen / ſo darffſtu nicht die gantze Kling ſchmieren/ ſondern nur die Spitzen/darmit es geſtochen/und die Schneiden / darmit es gehauen. Du ſollſt auch die Waffen mit Fleiß verwahren / an einer reinen Stelle / da kein Staub hinkommet/ noch kein Wind / noch kein Hitze / nur eine zimliche Wärme / und die Waffen ſoltu mit einem reinen Papier umwinden / und wann du willt die Waffen ſchmieren / ſo enthalte dich der Weiber. Du darffſt auch die Wunden nicht hefften / nur ſchlecht mit einem Tuch verbinden/ das Tuch in eigener Netz geduncket / und Eyter heraus gewaſchen / wann du nur die Waffen haſt/ damit einer iſt verwundet / ſo ſalbe die Wehre alle Tage einmal / wann es nicht groſſe Wunden seyn / ſind es aber groſſe Wunden / ſo ſalbe die Wehre zweymalen/ es heylet bald / auch ſoltu wiſſen / daß die Wunde ehe heylet/ als mit Salben oder Pflaſter / giebe die Wehre nicht eher wieder / der Patient ſeye dann gantz heyl. Und iſt ein Wunder / wann man die Wehr an eine Hitze oder Froſt/ oder Kehricht ſtecket / ſo haben ſie groſſen Schmertzen / hält man es wider zur Wärme / ſo wird ihnen beſſer. Darum ſiehe/ daß du die Waffen nicht heyß / oder zu kalt legeſt. Dann es bringet Schaden; Iſt es aber

Sache/

Sache / das die Wunde beinſchrödig iſt / ſo thue in die Wunden Conſolidam majorem pulveriſirt / ſo zeucht es die Beinlein heraus und heylet.

Es iſt auch gut / ſo ſich einer mit Splitter, Nägeln / oder ſonſten wormit ſticht / das ſalbe geſchwind.

1. Exempli gratia: So einer an ein Stein / Block / &c. ſich ſtieſſe / ſalbe denſelben Stein oder Block / und verbinde ihn wie die Waffen / und je eher du die Waffen bekommeſt / je beſſer es iſt.

2. Zum forderſten aber habe acht / daß du das Blut verſtelleſt / je eher je beſſer; Wiewohl die Salbe das Blut ſelbſt ſtillet / deren ein wenig in die Wunden geleget / und wann es ja nicht will / ſo brauche ſtärckere Blutſtellung.

3. Zum dritten / ſoltu wiſſen ob ſich der Patient recht halte oder nicht / das erkenneſt du an der Wehre alſo; Erzeigen ſich rothe Flecken an den Waffen / ſo hält er ſich nicht recht / mit / eſſen und trincken / nach laut ſeines Regiments. Wiltu nun wiſſen / ob der Patient zu heylen ſey / oder nicht / ſo thue wie folget:

℞. Præparirten Blutſtein / und rothen Sandel / eines ſo viel als des andern / nach deinem Belieben / vermiſche es untereinander / dann halte die Waffen ein wenig über glühende Kohlen / die nicht rauchen / daß es ſo warm werde / daß du kaum eine Hand darauff erleyden mögeſt / darnach ſchütte des Pulvers ein wenig darauff / und ſo die Waffen mit Blut ſchwitzet / ſo ſtirbt er:

Wo aber nicht / ſo bleibet er lebend. Alſo haſtu das Regiment und allen Bericht / wie du dich halten ſolleſt mit einem jeden Verwundeten.

Additio.

Doch mercke / wilt du einen geſchwind heylen / ſo ſalbe die Waffen offt / es iſt aber nicht vonnöthen alle Tage zu ſalben / dann nur über den dritten Tag. Zu Zeiten auch in 6. Tagen / oder långer / wie du dann auch in der Wunden ſieheſt / du magſt die Waffen zu Zeiten nur einmal ſalben / nemlich: Beſtreiche die Klingen oder die Waffen am erſten mit einem gantz ſchönen rothen Sandel / alsdann mit der Salben. Das Anſtreichen ſolle nur mit dem mittlern Finger geſchehen / ſo es blutet / und nicht bald verſtehet / ſo ſtreue Crocum martis hinein / ſo ſtehet das Geblůt.

So ſich der Patient nicht wohl hålt mit Eſſen und Trincken / und Schmertzen hat / ſo ſtreiche die Waffen auf ein neues an.

Wann ein Barbierer zuvor eine Salbe darauff gethan / ſo muß alles ſauber herab gewaſchen werden / es geråth aber ſelten / iſt beſſer / daß man nichts darauff thue zum erſten / &c.

So man die Salbe ſpahren will / thue darůber ein Leder von einem jungen Rehe / biß der Krancke geſund wird / ſo kommt kein Staub hinein / magſt alſo die Salbe wieder abſtreichen und behalten.

In Penuriâ gladii Veri, accipe alium, reitera Vulnus, ut cruentet. Wann du wilt die

obgemeldten zwey Schmeer lang gut behalten/ damit du allezeit neue Salben machen kanſt / ſo ſiede die zwey Schmeer in einem rothen Wein / ſo lange ein Kalbfleiſch ſiedet / geuß in ein kalt Waſſer / du behälteſt es am längſten in einem verglaͤſten Hafen / über Land in einem gewichſeten Büchslein. So ſie in die länge hart werden wolten / friſche ſie mit Hönig und Schmeer. Wann man aber einen Bären ſchlägt / nim das Schmeer und die Blatter mit dem Harn/thue das Schmeer hinein / hencke es auff/ ſo durchbeiſſet es der Harn/ wird faſt gut/ nach Verſcheinung eines Jahres kan man es gebrauchen.

Von dieſer Salben ſchreibet Theophraſtus alſo: Laſſet euch die Waffenſalbe befohlen ſeyn / dann ihr die Exempel geſehen/ was ſie thut / laſſet euch nicht verführẽ/daß es von Unverſtändigẽ/welche Macro-uñ Microcosmi cum Apris Sympathiam vel Antipathiam nicht verſtehen/ vor Zauberey gehalten wird / warum dieſe Salbe und dergleichen Wercken ſeynd euch von mir bekannt gemacht.

Warnung der Waffen-Salben halber.

Die Waffenſalbe belangend/ ſolle der Wund-Artzt wohl fleiſſig zuſehen / daß er ſich mit derſelben nicht vergreiffe / und den Krancken in Gefahr ſtelle / denn es können viel und mancherley Zufälle/ zu einer friſchen Wunden kom̃en/welche die Salbe nicht wehren kan / ſonderlich aber geſchicht es offt/ daß man ſich auff ſolche unglaubige und in der Natur ungegründete Artzney will verlaſſen / daß die

Wunde (weilen derſelben mit Meiſſeln / und andern medicamentis, wie es ſich gebühret/nicht gepfleget wird /) zu oberſt geſchwind zuheylet / dieweilen ſie aber von unten-aus nicht ſo balden kan heylen / verſamlet ſich auff das neue Eyter und Geſchwulſt. Dahero folget alſobalden groſſer Schmertz / demſelben folgen hitzige Brand / und viel innerliche und äuſſerliche Zufälle/alſo/daß endlichen der letzte Schade ungleich viel gröſſer iſt/als nicht der erſte geweſen war.

51. Eine Salbe / ſo ſich / nach der Heylung der Waffen-Salben / die Adern nicht gelencken wollen.

℞. Friſcher Boley 1. Handvoll/ neue klare weiſſe Seyffen 2. Unzen/ ſtoſſe es unter einander / darnach thue es in 10. Loth Hönig / laſſe es wohl ſieden / daß eine Salbe daraus werde / ſeyhe es durch ein Tüchlein / netze ein Tuch darinnen/ lege es auff die Adern / binde es zu / es macht trefflich gelencke.

52. Ein Balſam in 24. Stunden eine Wunden zu heylen.

Sammle den Mucum aus den Ohren / ſo viel möglich/ und geuß darauff Oleum Terebinthinæ, ſo viel als genug iſt / behalte es / und ſo du es wilt brauchen / ſo laſſe nur in die Wunde ein wenig darvon / und binde es oben zu / ſo iſt die Wunde in 24. Stunden ſauber und heyl.

53. Eine friſche Wunden zu heylen / daß man keine Maaſen ſiehet.

℞. Einen Eyerdotter/ ſtreiche das in die Wunden/

den / und nim darnach urinam, darunter thue ſo viel Saltz / daß der Harn faſt dicke wird / und netze ein Tuch darein/lege es über den Schaden/und binde es fein geſchickt zu / daß es nahe beyſammen bleibe / ſo zeucht es ſich in einer Nacht zuſammen/ und heylet es/daß man es kaum ſiehet/ wo es wund geweſen.

Ein anders dergleichen.

℞. Des ſchwartzen Weinſteinöls / Johannis-Blumen/alles eines ſo viel als des andern/vermiſche es unter einander / darvon in friſche Wunden getreuffet /und oben ein wenig gelb Wachs/oder defensiv-Pflaſter gelegt/ iſt ein ſtatliches Kunſtſtückl. ſonderlich in Haupt-Wunden.

54. Eine Wunden zu hefften/ohne Verletzung des Fleiſches.

℞. Pulveriſirten Maſtix / Drachenblut jedwedes 1½. qu. Weyrauch 1. qu. Gummi Tragant geſtoſſen 3. qu. Boliarmenæ 3½. qu. Staubmeehl/ Bohnenmehl / jedwedes dritthalb Loth / das alles geſtoſſen unter einander vermiſchet / mache es an mit Eyerklar / und ein wenig Roſenwaſſer / daß ein Teiglein daraus werde / nit zu dünn / das ſtreiche auff 2. Tüchlein/ſo lang die Wunden iſt/und lege die auff das gute Fleiſch / doch daß ſie fürgehen/ ſo trocknen ſie alſobalden / und ſtehen feſt / dann nimb eine Nadel/und hefffte dieſe Tüchlein zuſamen/ ſo ziehen ſie das Fleiſch mit ſich.

55. Ein Balſam / der alle Wunden in 24. Stunden heylet / ohne Hefftung.

℞. Gummi / Galbani, Ammoniaci, Bdellii,

jedes 1. halb Unz / lege es in Eſſig 3. Tage und Nacht zu beitzen / dann drucke ſie mit einander durch ein wůllen Tuch / und laſſe es einſieden / ſtets umbgerůhret biß zur Hőnig-dicke / das hebe auff / dann nim rother Myrrhen / Maſtix jedes 1. halb Unz / Weyrauch 1. Unz / aber klein pulveriſirt / darzu thue Terpentin / Baumől / jed. 2. Unz / ſiede das in einem Pfăñlein ůber einer Glut / fein ſachte und langſam / mit ſteten Umrůhrẽ / biß du ſieheſt / daß die gummata gar wohl zergangen / und nur ein wenig Feces von Maſtix / und andern liegen bleibẽ / dañ geuß wieder ein paar Loth Oel darein / wieder geſotten / wieder daran gegoſſen / biß du alſo noch ein ℔. hinein gebracht / růhre es ſtetigs umb / deñ thue die vorigẽ Gummata ſo in Eßig gebeitzet / und inſpiſſiret / darzu / und růhre es immer umb / ůber einer gelinden Glut / daß es ſich wohl vermiſche / dann geuß mehr Oel hinein / wieder umbgerůhret / wieder darein gegoſſen / biß du alſo noch ℔j. hineingebracht / daß alſo 2. ℔. Baumől hinein kommen / und der Balſam fein gelbe wird / wiltu ihn aber grůn haben / ſo nimb 3. Loth Grůnſpan rein gepulvert / und růhre es zum letzten darein / laſſe es ſtehen an der Sonnen oder Wărme / ſo ſetzen ſich mit der Zeit die Feces gen Boden / dann geuß das oben ab.

Wann nun einer verwundet / ſo mache denſelben wohl warm / und laſſe ihn in die Wunden lauffen / ſo warm ers erleyden kan / und binde es zu / es heylet in 24. Stunden.

Iſt aber eine Ader zerhauen / die ſolle man heften / und 4. Tage darůber binden / es heylet in der-

derſelben Zeit die Ader / und die Wunde.

56. Eine Wunden in 24. Stunden zu heylen / wo ſie anderſt nicht beinſchrötig iſt.

Nimb auserleſene Myrrhen / Maſtix / Aloë-patica, gemein Saltz / pulveriſire und vermiſche es unter einander / dann deſtillire es per Retortam gradatim, ſo gehet erſtlichen das Phlegma, hernach das Oel von wunderbaren Kräfften / ſo wohl innerlich als äuſſerlich.

57. Ein wunderbarliches Mittel / alle groſſe weite Wunden / ohn einiges Hefften / in kurtzer Zeit zu heylen.

Ein ſolcher Verwundeter ſolle allein die Wunden / entweder mit einem Wund-Tranck / oder / im Mangel deſſen / mit Wein / ſeinem eigenen Harn / oder friſch Brunnen-Waſſer auswaſchen / hernach etliche Tropffen Schreiner-Leim warm darein fallen laſſen / ein Pappier / ein wenig gröſſer als die Wunde iſt / und in den warmen Leim wohl genetzet darüber geſchlagen / und ſo lange / biß es ſelbſten abfället / darauff gelaſſen / wird in Warheit / ohne ſondere Narben geheylet ſeyn. Ob wohl dieſes unglaublich ſcheinet / ſo hat mich doch die Erfahrung ein anders gelehret. Ein treffliches Stücklein für die Wund-Aertzte / dann vielmalen den Verwundeten das Hefften mit der Nadel weit mehr Schmertzen erwecket / als da ihme die Wunden iſt geſchlagen worden.

58. Ein bewährtes Sälblein / welches die Adern/ ſo da ſpannen / treflich gelenck machet.

℞. Petrolei, Terpentinöl / jedes 1. qu. Hirſchenmarck 1. halb Unzen / vermiſche es nach Gebühr unter einander.

59. Paracelſi köſtlicher Wund-Tranck / welchen er ſonderlich recommendiret / dann er in Stich / Hieb / Schoß / alt- und neuen Schäden ein Wunderſtuck iſt / ausgenommen Haupt-Wunden.

℞. Zitwer/ Muſcatenblumen / Krebsaugen/ jedes anderthalb Unz / Galgant / Kräenäuglein / Mumiæ vierthalbe Unz/ dieſe Stücke gröblicht zerſtoſſen / in ein Säcklein gethan / und anderthalb Maas guten feinen Wein darüber gegoſſen/ und 24. Stunden ſtehen laſſen / darvon giebe dem Patienten alle Tage zween Löffel voll / darnach der Menſch verwundet iſt. Dieſer Wund-Tranck heylet von innen heraus/ alle Stiche/ Hieb/ Wunden / alte und neue Schäden / über alle Wunden/ auch die Beine/ die gebrochen ſeynd / heylet er zuſammen / wann ſie erſt fein gerichtet ſeynd / da auch vor langer Zeit ein Splitter verheylet geweſen / oder ledig ſtünde/ ſo treibet er ihn von neuem heraus und heylets. Alle Kugeln und Pfeile müſſen heraus/ lege nur über die Wunden ein bedeckt Pflaſter von Silberglett &c.

NB. Im Schuß/ ſo der Brand gelöſchet iſt/ nur den Wund-Tranck inwendig eingegeben/ ſo heylet alles inwendig / und auswendig / waſche

die

die Wunden nur mit dem Tranck des Tages zweymal / du heyleſt unglaubliche Sachen.

NB. Dieſer Tranck machet ſehr Fleiſch wachſen in den Schäden / darum wann der Schaden voll Fleiſch gewachſen / ſo ziele nur die Haut mit dem Pflaſter von dem Silberglet ꝛc.

60. Ein guter Wund-Tranck zu den Haubt-Wunden.

Nimm Leber Kraut und Blumen 3. Handvoll / Wintergrün 1. Hand voll / Sanickel / Singrün / Sinau / Mayenblümlein / Lindenblüh jedes ½. Hand voll / dieſe Stücke ſolle man klein zerſchneiden / darnach in eine Kanne thun und eine Maas Bethonien-Waſſer darüber gieſſen / den Rand der Kannen verlutiren / darnach 4 Stunden in einem Keſſel in Waſſer ſieden / und folgends durchſeyhen; Hiervon gibt man Morgends und Abends jedesmalen 2. Unzen zu trincken. Brauche äuſſerlich das Emplaſtrum de Betonica.

61. Ein Wund-Tranck zu allen Schäden.

℞. Wintergrün / Heidniſch-Wundkraut / rothe Bucken / Natterwurtz / ſiede es in halb Wein und Waſſer / wo aber groſſe Hitze iſt / muß man halb Bier nehmen.

62. Ein guter Wund-Tranck.

℞. Sanickel / Waldmeiſter / rothen Beyfuß / Bärwurtzel / jedes eine Hand voll / ſiede es in einer Kanne Bier / in einem verkleibten Topff / und brauche es Morgends und Abends.

63. Ein anderer Wund-Tranck.

℞. Heidniſch-Wundkraut / Sanickel / Bethonien / Sinau / Mäußöhrlein / Wintergrün / Schwalbenwurtzel jedes eine Hand voll / koche es mit Wein / und giebe dem Patienten des Tages zweymalen davon zu trincken. Du kanſt auch gröblicht zerſtoſſene Negelein / ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan / in ein weiß Tüchlein binden / und in den Tranck hencken / damit es einen annehmlichen Geſchmack bekommen mag.

64. Ein anderer guter Wund-Tranck.

℞. Odermenig / Bibernell / Ochſenzungen-Kraut / Arabiſchen Stöchas / Eberkraut / Mäußöhrlein / Wegerich / Kohl / Taubenfuß / Scherlige / Wermuth Rheinfahren / Gelbzung / Gundelreben / Ochſenzungen / Entian / jedes eine halbe Handvoll / ſiede es in weiſſen Wein / thue ein wenig Hönig darein / und trincke alle Tage darvon.

65. Noch ein anderer köſtlicher Wund-Tranck.

Nimb einen Topff / darein 3. Stübgen gehen / thue darein Wintergrün / Eppich / der auf der Erden wächſet / rothen Beyfuß / Beerblumen / jedes ein Hand voll / gieſſe Bier darüber / decke den Topf zu und verkleibe ihn wohl mit einem Teige / daß kein Brodem heraus kommen kan / laſſe es die Helffte einſieden. Hiervon ſolle ein Verwundeter Abends und Morgends trincken / allezeit 3. Löffel voll / und drey Stunde darauf gefaſtet.

66. Sehr

66. Sehr köſtlicher Wund-Tranck.

℞. Sinau / Sanickel / Wintergrün / Betæ rub. Vinc. pervinc. Virg. Aur. Angelica-Saamen jedes 2. pug. die Kräuter an einander klein zerſchnitten / den Angelica-Saamen aber gröblicht zerſtoſſen / hernach wohl untereinander vermiſcht. Nimb des vermiſchten und in ein Tüchlein gebundenen Pulvers 1. Loth / Rheiniſchen Weins 2. ℔. koche es in einem diplomate, und mache es hernach nach der Kunſt klar / und zu einem lauteren Tranck. Dieſer Tranck curiret alle Wunden und Stiche / es ſeye / wo es wolle / ziehet Eiſen / Holtz / Bley und andere dergleichen Sachen / ſo in den Wunden ſtecken / heraus / beſchleuſt und heylet die Wunden in einer Wochen mehr / dann ſonſten eine Wund-Artzney in einem gantzen Monat / und iſt ein gewiß Experiment und bewährt Mittel / ſo billig von denen Barbirern und Wund-Artzten ſolle beobachtet / und mit danckbarem Gemüthe erkennet werden. Doſis iſt / Morgens / Mittags und Abends 2. oder 3. Löffel voll warm zu trincken gegeben.

67. Sehr köſtlicher Wund-Tranck.

℞. Braune Bethonien / Sanickel / Sinau / Ehrenpreiß / Bibenellen-Wurtz jedes 1. Handvoll / Wintergrün / rothen Beyfuß jedes eine gute Hand voll / handle darmit / wie mit vorhergehenden.

68. Ein

68. Ein fürtrefflich koſtbares Wund-Waſſer.

Nimb Heydniſch Wundkraut mit den gelben Blumen/gulden Gauchheyl mit der rothen Blühe/ und Haarſeiden/ oder unſer lieben Frauen Flachs/ deſtillire ein jedes abſonderlich/ von dieſen dreyen Waſſern / jedes gleichviel genommen / zuſammen gemiſchet / laulicht gemacht / die Wunden darmit rein gewaſchen / und mit Tüchern demnach überſchlagen. Wohl zu verſtehen in Wunden ohne Beinbruch. Dieſes heylet bald / wann des Tages das Mittel offt wiederholet wird.

69. Ein Wund-Tranck / Eiſen / bleyerne Kugeln / und zerknirſchte Beine auszutreiben.

Nimb rothen Römiſchen Köhl / Sanickel / Heydniſch Wund-Kraut/ roth-Bucken/ und Sinau jedes gleichviel in einen neuen Keſſel gethan/ ſtarcken weiſſen Wein darüber gegoſſen/und wohl verdeckt halb einſieden laſſen / das übrige durchgedruckt / ein wenig Spiritum Vitrioli darein gethan / alſo wann es ſeyn kan/ getruncken und im Bette wohl zugedeckt / ſo wird man Wunder ſehen.

70. Wann einem ein Beinlein oder ſtarcker Fiſch-Grät/ oder ſonſten etwas im Halß ſtecken blieben/ das denſelben verſchwellet / und nichts helffen will.

Vor einem Jahr hatte in Teutſchland ein allda im Quartier liegender Reuter einen ſtarcken Fiſch-

Fiſch-Grät in Halſe in die quer bekommen/ welcher ſich in der Kehle oder Gurgel ſo feſt geſetzet/ daß alle Mittel umbſonſt angewendet wurden. Nachdeme nun alle bedenckliche Mittel angewendet worden / und der Halß dermaſſen verſchwollen / daß der Reuter bereits ſich zum Tod verurtheilt ſahe / dachte der dicke Bader alldar / Nicolaus Ktzeneck wie doch dieſem guten Tropfen möchte zu helffen ſeyn / bande zu dem Ende ein Stück Schwamm an eine Schnur / und nachdem er ſolches in Hönig eingeduncкt / daß es dichte eingeſchrummelt / hat er ſolches dem Reuter gegeben / einzuſchlucken / nachdeme ſolches lang genug im Halſe geweſen / daß der Bader urtheilen kunte / es wäre der Schwamm wohl aufgeſchwollen / hat er einen ſchnellen Zug gethan / und den Fiſch-Grad mit heraus gezogen.

71. Wann im Felde ein Soldat bey Nacht-Zeit von einer Spinnen geſtochen wird.

Nimb Fliegen / brich oder zerknirſche ſie / und binde ſie auf den Biß oder Stich / ſo ziehen ſie das Gifft aus. Oder kanſtu Scorpion-Oel haben / ſo ſchlage es mit einem Tüchlein über.

72. Wann einer im Schlaff eine giffrige Spinnen zerreibet.

Dieſes iſt einſten einem wohlbekandten wiederfahren / da dann über dem Munde / wo die Spinne ihr Gifft gelaſſen / und auf der Hand / mit welcher er ſie über den Mund unter der Naſen

gerie-

gerieben hatte / rothe Geſchwulſt aufgelauffen / gantz mit weiſſen Blätterlein / wie Perlein erfüllet / welche dermaſſen unter der Naſen zugenommen / daß endlichen eine mächtige Krufft worden / und täglichen eine unglaubliche Menge Eyter ausgegeben hat; ja ſo arg worden iſt / daß man gefürchtet es möchte gar der Krebs daraus entſtehen / und hat nichts helffen wollen / biß man mit dem Scorpion-Oel darüber kommen iſt / welches alles im kurtzen getrocknet / und aus dem Grunde geheylet.

73. Wider Nattern oder anderer Schlangen Biſſe.

Lege auf den Biß / nachdeme die Wunden gewachſchen iſt / guten Theriack / und giebe dem Patienten 1. qu. Schlangen-Pulver ein / du wirſt bald Beſſerung haben. Iſt zum öfftern bewährt erfunden worden.

74. Für Heylung im Gemächte / oder ſonſten am Leibe / da alle Scheerer an verzweifflen.

Nimm Braunwurtzel mit der braunlichten Blumen Baldrian und Schwammwurtzel / ſiede ſie wohl in Wein / und trincke davon / waſche auch / wo möglich / den Schaden damit / wäre es zu ſtarck / ſo mäſſige es mit Waſſer / und thue etwas Zeitloſen-Waſſer darzu / du wirſt Wunder ſehen.

75. Für Löcher in der Schaam.

Nimm Wachs / Pech / und Hirſch-Unſchlet jedes 2. oder 3. Loth / dieſes zum Pflaſter gemacht / und auf einem Tuch über die Löcher gelegt / ziehet alles Böſe heraus und heylet.

76. Für alle Geſchwulſt an heimlichen Orten.

Nimm Haußwurtzel-Safft / Korn-Roſen-Safft / jedes gleichviel / ein halb oder gantzes Loth / thue darzu das Gelbe von einem Ey / und ſo viel Hönig / auch ſo viel Mehl / laſſe alles wohl vermiſcht weichen / netze ein Tüchlein darinnen / trucke es wohl in der Hand aus / und lege es auf die Geſchwulſt.

77. Das Röhrlein-Geſchwär zu heylen.

Nimb Pluzerkern 4. Loth / Ambroſiner-Mandeln 2. Loth / dieſe müſſen in einem warmen Waſſer geweichet werden / biß die Schalen weggehen / thue die Plutzer- und Mandel-Kern in einem ſaubern Mörſel ſubtil ſtoſſen und zerreiben / thue dann zwey friſche Eyerdottern darzu / gieſſe darauf Peterſilgen-Waſſer / rühre es im Mörſel wohl umb / thue darzu 3. Loth Roſen-Spiritus, und 4. Loth fein geſtoſſenen Zucker / zehen Tropffen Terpentin-Oel / bey einer viertel Stunde gerühret / in ein Glaß ausgegoſſen und getruncken.

78. Die Filtz-Läuſe zu vertreiben.

Stoſſe die Wurtzel von Zeitloſen / ſiede die in Waſſer / und waſche dich darmit / und wann du

folgends

folgends eines von den Tüchlein haben kanſt/ mit welchen die Goldſchmiede / wann ſie vergulden / pflegen das Silber-Geſchirr abzuwiſchen / ſo reibe dich damit.

79. Eine leichte Frantzoſen-Cur / wie ſich die Bauern im Lande ob der Ens in Ober-Oeſterreich an Frantzoſen zu curiren pflegen.

Sie ſetzen ſich auf einen hohlen Stuhl über eine Glutgantz nackend und bloß mit einem Tuch/ Leylach oder Mantel umbgeben oder umbgeſchlagen. Auf die Glut werffen ſie geſtoſſenen Zinober / und empfangen davon am Leibe unter dem Tuch den aufſteigenden Dampf oder Rauch / welcher ihnen den Schweiß austreibet und ſie geſund machet.

80. Ein gewiſſes Stuck/ den Geſtanck der Füſſe zu vertreiben.

Man thut nur in die Schuhe Kupffer-Aſchen / ſo kühlet ſie / und trocknet den Schweiß aus / aber man muß dieſes Mittel nicht allzulang nacheinander thun oder gebrauchen / ſonſt wird der Menſch bleich.

81. Zu wiſſen/ob ein Menſch den Scharbock hat oder nicht.

Wann ihme Blut gelaſſen wird / ſo thue von dem warmen Blut ein wenig auf einen Teller / gieſſe darauf Spiritum Vitrioli, hat der Menſch den Scharbock / ſo wird das Blut ſchwartz / wo nicht / ſo bleibt das Blut ſchön roth.

82. Für das Glied-Waſſer im Felde.

Iſt hohe Noth vorhanden / daß man ſich des Sterbens beſorget / ſo nimb Bein von einem todten Menſchen / ſchabe darvon in des Krancken eigenes Glied-Waſſer / und gieb ihme darvon zu trincken.

Oder nimb die Platten von einem weiſſen Todten-Kopf / dürre ſie wohl / ſtoſſe ſie zu Pulver / und ſchlage ſie durch ein enges Sieblein / wann das Glied-Waſſer laufft / ſo ſtreue von dieſem Pulver in die Wunden / und giebe ihm ein wenig davon zu trincken in einem Löffel voll Wein.

Könteſtu aber die Todten-Beine nicht haben / ſo giebe ihme Wermuth-Saamen im Wein zu trincken / und halte den Patienten warm / es hülfft.

83. Ein bewährte Kunſt/da einer geſchoſſen/ die Kugel aus einem Arm oder Schenckel 24. Stunden mit Gottes-Hülffe zu ziehen.

So bald einer geſchoſſen wird / ſo löſche ihm den Brand alſo: Nimm Jungfrau-Wachs / ſo man es haben kan / mache Zäpflein daraus / ſo lange als ein Finger / tuncke ſie in eine Lauge / die kalt gegoſſen ſeye / auch ſolle in einer Maas Laugen für 2. Pfenning Venediſche Seiffen ſeyn / ſtecke ſolche Zäpfflein in das Schußloch / laſſe es ſo lange darinnen als einer ein Vatter Unſer betet / darnach ſo ziehe es wieder heraus / waſche es in friſcher kalter Laugen ab / und laſſe es wohl

erkalten / nimm dann wieder einen andern Zapfen / der auch in die Laugen (darinnen die Seiffen) gedunckt ſeye / ſtecke ihn wieder in das Schuß-Loch / das thue ſo lang / biß der groſſe Schmertzen geleget / und der Brand gelöſchet worden iſt / dann ſchlage im Namen Gottes diß nachfolgende Pflaſter über.

Das Pflaſter darzu.

℞. Zwey lebendige Krebſe / ſtoſſe ſie klein / darunter thue Haaſen-Schmaltz 1. Loth / klein geſtoſſenen Magnetſtein 1. Loth / Haaſen-Haar ſo fornen an der Bruſt geſtanden / 1. qu Bocksblut / dieſes alles ſtoſſe gar wol untereinander / ſo gibt es eine Salbe / die ſtreiche auf ein Hänffines Tuch / und halte es über einen Maſtix-Rauch / daß es wärmlicht werde / ſchlage es / wann der Brand gelöſchet iſt / über das Schußloch / jedoch daß das Pflaſter einer guten Hand breit hinter den Schuß / und nur zwey Finger breit darfür gehe / damit es einen ſtarcken Zug haben mag.

84. Für den Brand ein offtbewährtes Kunſt-Stück.

Alsbalden du dich gebrennet haſt / überſäe es mit ſchönem Waitzen-Mehl / darnach ſo netze ein Tuch in Dinten / ſchlage es über den Brand / es zeucht die Hitze und den Brand aus; ſo nun das Tuch trocken / ſo netze es wieder in der Dinten / das thue etlichmal nacheinander / ſo biſt du ſicher / daß es keine Maaſen oder Flecken giebet / wie hefftig du auch gebrannt ſeyeſt; ſo ferne ſich aber der Brand allbereit zu einer Schwürung

gezogen hätte / und erſtlich nicht geöſchet worden wäre / und die Hitze in dem Brand ſtecket / ſo brauche dieſe nachfolgende Salbe / ſie heylet von Grund aus / biß auf das Bein hinein / und giebet auch gar keine Maaſen nicht / iſt ſehr offt bewährt erfunden worden.

Folget die Brand-Salbe.

Nimb 1. ℔. friſch Lein-Oel / ½. ℔. Brunnen-Waſſer / daß noch mit keiner Hand drein gegriffen worden / 1. Loth Holderblüh-Oel / 1. qu. geſtoſſenen guten Saffran / diß alles rühre mit einer neuen Bircken 2. guter Stunden lang / ſo giebet es eine gute Salbe / dieſe brauche zu allem Brand / und ſo bald du dich gebrannt haſt / ſo ſchwöhre nicht darzu / ſondern ſage vielmehr / das walte oder vergelte es GOtt Amen!

85. Lapis Mirabilis ſo ein äuſſerlicher Uberſchlag zum Podagra und anderen Kranckheiten mehr iſt.

℞. Weiſſen Vitriol, Canarien-Zucker / Salpeter præp. jedes ½. ℔. Salmiac 3. Loth / gemeinen rothen Alaun 8. Loth / Campher 2. Loth / alles klein zerſtoſſen / und in einen Schmeltz-Tiegel gethan / darzu thue ſo viel Oliven-Brühe / die mit Meer-Saltz angemacht worden ſeye / oder Meerlack / wie man es pflegt zu nennen / die über die erſten eingemachten Oliven iſt / thue ſo viel über obgemeldte Materien / daß es zuſammen wie ein Brey werde / alsdann muß man ſolche ob oder bey einem gelinden Feuerlein verdeckt und gar langſam verriechen laſſen / und ſo es anfängt

trocken zu werden / ſo mache das Feuer ſo ſtarck/ daß der Tiegel und alles durchaus glüend werde/ laſſe es alsdann für ſich ſelbſten erkalten/ ſtoſſe es zu kleinem Pulver/ſo iſt alsdann der Stein verfertiget und gerecht / den verwahre alsdann auf das beſte.

Nun folget deſſen Gebrauch.

Erſtlich dienet ſolcher wider rothe und Pfinnigte Angeſichter / vertreibet die Pfinnen und heylet ſie / macht das Angeſicht ſchön ſauber und lauter/ wann man von ſolchem oder gedachtem Pulver den 6ten Theil eines quintl. nimbt/und darzu thut 3. qu. Gerſten-Mehl wohl mit einander vermiſcht/ und darüber geuſt ½. Seidel gutes weiſſes Bier oder Gerſten-Waſſer/weilen man des rechten weiſſen Biers nicht aller Orten haben kan / und ſo lange als ein weiches Ey ſieden mag / mit einander ſieden läſſet / dann läſſet man es erkalten / hebt es verwahrlich auf / auf das Beſte. So man nun in ſolchem Waſſer ein Tüchlein netzet/ und Abends und Morgends/auch ſonſten am Tage/wann man ſelbſten will / das Angeſicht wohl reibet/ und wäſchet / dann von ſich ſelbſten trocken werden läſſet / ſo vertreibet es alle Röthe/ Pfitzen und Pfinnen des Angeſichtes / und machet es ſchön und lauter. (2.) Alſo auch in aller Geſtalt / wie erſt gedacht/ zugerichtet und gebrauchet / heylet dieſer Stein oder Pulver die Flecken und Blattern/ das iſt/die Röthe der Kinder-Popeln/daran viel ſterben müſſen. (3.) Die Waſſerſucht ſambt aller Geſchwulſt an dem gantzen Leibe und Schenckeln in wenig Tagen zu vertreiben / wie folget.

Erſt-

Erſtlichen / und allemahln über den 3ten Tag 1. qu. ſchwehr der Pillen an der Zahl 11. von der Maſſa Mezercon verſchlungen / und wann ſolche eingenommen ſo ſolt du darauf am rechten Arm die Median - Ader öffnen / und dieſelbige ziemlich gehen laſſen / über 14. Tage ſollen wiederum 3mal allezeit über den andern Tage 11. dergleichen Pillē gebraucht werden / und dann am lincken Arm die Median-Ader öffnen und ziemlich gehen laſſen / darneben ſolle alſobalden im Anfang / bey Gebrauch der Pillen / und im Aderlaſſen ein Waſſer zugerichtet werden / wie folget. ℞. Schwalbenwurtz und weiß Nießwurtz / langer Hohlwurtz jedes 2. Loth / alles in 2. Maas weiſſen Bier (oder Kirſchen-Waſſer iſt beſſer) 1. Stunde lang ſieden laſſen / drucke es alsdañ durch ein ſauberes Tuch hart aus / in dieſe ausgedruckte Brühe / ſolle von vorgedachtem Pulver oder Lapide Mirabili 1. qu. ſchwehr / klein gerieben gethan werden / in ſolches muß man ein rein leinen Tuch netzen / und alle Tage die Waſſerſüchtigen und geſchwollenen Oerter oder Beine fleiſſig reiben / auch Tücher in dem Waſſer netzen / wieder ein wenig ausdrucken / und alſo noch etwas feucht über die Geſchwulſt legen und binden / ſo verzehret es nicht allein die Waſſerſucht / ſondern auch alle Geſchwulſten des Leibes und der Glieder.

(4.) Mit auch erſt zugerichtetem Waſſer alle alte und neue Schäden täglich 3mal gewaſchen und gereinigt / und reine leinene Tücher eingetuncket und über den Schaden geleget / heylet mit Verwunderung ohne eintziges Pflaſter oder Salben in wenig Tagen.

(5.) Inſonderheit ſtillet und vertreibet dieſes vorgeſetzte Pulver den Schmertzen des Podagrams ſamt lauffendem Gicht und Schmertzen der Glieder / da man nur allein dieſes Pulvers oder Steins den drittē Theil eines qu. mit 3. qu. Gerſten-Mehl vermiſcht (Nota die Gerſte muß nicht gewaſchen werden) und in einem halben Seidlein ſchleimigten Gerſtenbrůh / ſo lange als ein weiches Eye zu ſieden bedarff / ſieden låſſet / darinnen 3- oder 4 fache leinene Tůcher warm eingedunckt über den ſchmertzhafften Ort geleget oder geſchlagen / und ein wenig binden / das thue einmal oder etliche / ſo wird ſich der Schmertz alſobald ſtillen und ſich verlieren / ſo es aber trocken / wieder einduncken / du magſt auch das Glied / daran der Schmertzen iſt geweſen / in der Wochen zu Zeiten 1 mal oder zwey darmit ſchmieren und anſtreichen ſo wird ſich der Schmertze gåntzlich verlieren / und gar nicht mehr wieder kommen.

(6.) Den Anfang des Auſſatzes und Frantzoſen ſamt aller Grindigkeit der Haut / aus dem Grunde zu heylen. Nimb 3. Morgen nach einander 1. qu. ſchwehr der Pillen de fumo Terræ genañt / jedesmalen 15. an der Zahl / darnach laſſe die Median-Ader auf dem rechten Arm ſchlagen / laſſe das Blut auch wohl gehen / über 14. Tage nimb wieder wie gemeldt 15. Pillen ein 3. Morgens nach einander / laſſe alsdann die Median-Ader auf dem lincken Arm ſchlagen / und das Blut auch wohl lauffen / auch darneben im Anfang des Gebrauchs der Pillen vor und nach der Aderlaſſe tåglich offt gebrauchet folgendes Waſſer.

℞. Schwal-

℞. Schwalbenwurtz/ſchwartz und weiſſe Nießwurtz / langer und runder Hohlwurtz jedes 2. Loth weiß Bohnen und Gerſten-Mehl jedes 1. Loth / alles in zwey Maas weiſſen Bier oder Gerſten-Waſſer 2. Finger tief einſieden laſſen/ hernach erkaltet ein leinen Tuch ausgedrucket / und in dieſe ausgedruckte Brühe/ thue 1. qu. des vorgedachten Pulvers/reibe es klein/und rühre es wohl unter einander / und 3. malen des Tages biß zur gantzen Reinigung und Heylung den gantzen Leibe mit leinen Tüchern in bemeldtem Waſſer gedundket / wohl reiben und ſelbſt trocknen laſſen/du muſt auch darbey baden oder ſchwitzen / und alsdann / nach ſolchem trocknen Baden/ wiederum den Leib wohl zerreiben / ſo muſt du balden mit Gottes Hülffe von gedachtem Unrath gereiniget und geheylet werden.

(7.) Den Brand von Feuer / Waſſer / Oel und dergleichen wie gefährlich auch ſolche ſind/ zu löſchen und den Schmertzen zu ſtillen/ſo wohl auch aus dem Grunde wieder zu heylen.

So nimb Oliven-Brühe/das iſt der Meerlack/ darinnen die Oliven zu uns ankommen / derſelben nimb 1. Maas / und da ſie nicht zu bekommen iſt/ friſch Brunnen-Waſſer ½. qu. des obgeſetzten Pulvers zerrühre es in den Meerlacken oder friſchen Brunnen-Waſſer / und netze alsdann leinene Tüchlein darinnen / lege ſolche über den Brand / das thue ſo offt es trocknet/ wieder angefeuchtet

und übergelegt / biß der Brand gelöſchet / und von Grund aus heil iſt.

86. Ein köſtliches Waſſer / alle Krebs und andere faule Schäden damit zu heylen.

℞. Des ſchöneſten weiſſeſten Zuckers 8. Loth / Oſterluzey / ſo viel dich genug duncket / von der Oſterluzey ſchneide die Schalen ab / und waſche ſolche drey- oder viermalen in weiſſen Wein / hernach nimb 1. Maas des beſten weiſſen Weins / thue die vorgemeldten Dinge darein / in einem verglåſten Hafen / thue eine Stürtzen darauf / darmit keine Krafft entgehen kan / und laſſe es bey gelindem Feuer kochen / biß es den dritten Theil darvon eingekochet iſt / dann nimm es vom Feuer und laß erkalten / ſeyhe und preſſe es wohl hart aus / damit alle Kråfften darein kommen / dann verwahre es wohl zu folgendem Gebrauch.

Nimb dieſen Safft in ein Meſſinges Pfännlein / halte ihn ob eine gelinde Glut / duncke zarte leinene Tüchlein darein / und waſche den ſchmertzhafften Ort darmit / du kanſt es auch 3. oder 4. Finger breit um den entzündeten Ort anſtreichen / dann lege ein Pflaſter über / und auf dieſes Pflaſter lege noch ein doppeltes in dieſem liquore eingenetztes Tuch / ſo wirſt du Verwunderung im heylen ſehen; Mercke aber / daß du ſolches alle 6. Stunden renoviren ſolleſt / und wann du ſieheſt / daß ſich ein Circkel zwiſchen dem guten und böſen Fleiſch aufgeworffen / ſo ſeye verſichert / daß es

ſich zur gewiſſen Heylung anläſſet / ſo nimm dann das böſe Fleiſch nach und nach hinweg/und verfahre alſo / biß zur vollkommenen Heylung.

87. Faul Fleiſch in Wunden zu vertreiben.

℞. Gebrannter Alaun / und pulveriſirter Aaron-Wurtzel / ſtreue es in die Wunden. Prob.

88. Gute Blutſtellung.

℞. Haaſen-Ohren / brenne ſolche zu Pulver / ſtreue es auf die Wunden / oder nimm Perlen-Mutter / laß bey einem Hafner brennen / ſtoſſe und ſtreue es in die Wunden.

89. So ſich eines ſticht / hauet oder ſchneidet und keine Pflaſter noch Mittel haben kan.

℞. Wein und Brod / binde es über / laß eine paar Tage zugebunden / iſt ein gutes Mittel. Oder nimm ein Stücklein Parchent / brenne einen Zunder daraus / lösche es in Baumöl / legs über den Schaden.

90. Das Glied-Waſſer zu behalten.

℞. Von einem neugelegten Ey die Schalen/ dörre es auf einer Stürtzen / pulverſire es klein / ſtreue es in die Wunden / es hilfft.

91. Ein Loch durch die Haut Etzen ohne Schaden.

℞. Lebendige Mayenkefer die ſchwartz ſind / und ſo viel altes Schmeer / ſtoſſe es untereinander lege es auff ein Tuch / wo du am Schaden ein Loch haben wilſt.

92. Allerhand Sachen als Kugeln/ Spreuſſen/ Pfeil-Dorn/ Stucke/ Eiſen und dergleichen auszuziehen.

Man nimt Haſenſchmaltz 8. Loth / Magnetſtein 1. Loth / Krebspulver 1. Loth / Schwartz- oder Wallwurtz anderthalb Loth / diß alles auf einen Reibeſtein / oder Mörſel gerieben oder geſtoſſen / biß es wie eine Salbe wird / endlich auf ein Stuck Haſenbalg geſtrichen / und Plaſterweiß übergeleget / zeucht alles heraus.

Das Krebs-Pulver wird alſo gemachet.

Man nimt 2. oder 3. lebendige Krebße/ſelbige in einem ungeglaſten irdenen Hafen zu Pulver gebrandt / ſo iſt es bereit / und zu dieſem Pflaſter gerecht.

Nota. Wo die Wunden ſehr tieff wären/ und eines Meiſſels bedürffen / ſolle man allein Wall- oder Schwartzwurtz in Butter wohl röſten/Meiſſel von reinem Tuch darmit anſalben / in die Wunden thun / ein Wund-Tranck darbey täglich trincken / und eiñ gemein Pflaſter oder nur allein guten Brandwein / mit Tüchern darauff ſchlagen/ ſo heylet es unfehlbarlich.

93. Eine ſehr herrliche bewärthe Salbe / zu allerhand Wunden insgemein.

Nimb Sanickel/ Wintergrün / Sinau/ Heydniſch-Wundkraut / guten Heinrich / Haußwurtz / Schlangen-oder Pfenningkraut / Spitzigen-Wegerich / Schellkraut / Erdbeerkraut/ Ehrenpreyß / weiß Maßliebenkraut / braune Bethonien / eines jeden eine gute Handvoll / Butter drey Pfund / dieſe Kräuter entweder dürre oder grün / klein zerſchnitten / mit ein wenig Hartz und Saltz / und angezeigter Butter ſo lang mit einander geſotten / biß die Kräuter gantz braun geröſtet ausſehen/ dann preſſet oder zwinget man hernach die Butter durch ein Tuch.

Will man aber dieſe Salbe noch kräfftiger/ ſo nimt man erzehlte Kräuter alle wieder/ ſiedet und röſtet es noch einmaln / in beſagter Butter / wie zuvor / und zwinget oder preſſet ſolche wieder wie zuvor/ durch ein rein Tuch / und ſiedet es endlichen allein für ſich ſo lange / biß ſich alle Feuchtigkeit verzehret hat / welches daraus zu erſehen / ſo man ein wenig darvon in das Feuer ſpritzet / ſo ſie nun brennet/ſo iſt ſie gerecht / wo nicht/muß es länger geſotten werden / nach ſolchen verwahret man ſie in einem reinen ſaubern Geſchirr / ſo hält ſich ſolche ſehr lang und gut; Es heylet alle friſche Wunden / wann nur die Wunden zuvor mit Wein/ darinnen braune Bethonien geſotten worden / ausgewaſchen wird/ man ſtreichet ſolche auff ein Tuch/ und legt es Morgens und Abends über die Wunden. Seiner Gütigkeit halber iſt ſolche Salbe mit keinem Geld zubezahlen.

94. Ein köſtliches Pulver zu allen Wunden/ und ſonderlich zu den Löchern der Weiber-Brüſten.

℞. Sinau/Sanickel/jedwedes 2. Loth/Holunderwurtz 1. Loth / Maſtix / weiſſen Weyrauch/ jedes anderthalb qu. Goldglett anderthalb qu. Toback-Aſchen / 1. qu. alles zart pulveriſirt unter einander vermiſcht/ in ein Tüchlein gethan / und in die Wunden geſtreuet / oder geſtippet. Dergleichen thut auch das Pulver von Cardobenedictenkraut/ abſonderlich heylet ſolches den Krebs.

Nota. Wann in einer Wunde wild Fleiſch wachſen will.

Nimb pulveriſirter Oſterluceywurtz/ ſtreue ſolche auf das wilde Fleiſch/ſo verzehret ſich ſolches ohne allen Schmertzen.

95. Ein gewiſſes Pulver/ das Blut im Leibe zu ſtillen.

℞. Mumiæ, Boliarmenæ, Terræ ſigillatæ, jedes 1. Unz/ ſtoſſe alles klein zu Pulver/ und giebe dem Patienten 1. Unz in Wegereichwaſſer oder Eßig ein/ es ſtillet das Blut mit Gewalt/zertreibet auch das geronnen Blut im Leibe.

96. Ein Pulver für das Bluten / es ſeye wo es wolle.

℞. Cro ·ⁱ martis, præparirten Blutſtein/ jed. 1. halb qu. pulveriſirten Zinnober/ 2. qu. Tormentillwurtz / 1. halb Unz / Roßmarinblüh 2. qu. Terræ ſigillatæ, Drachenblut jedes 1. halb qu.

Boli

Boli armenæ præparat. 1. Unz / gebrandten Alaun / Vitriol jedes 1. halb qu. Moos von einem Todtenkopff 1. halb Unz / vermiſche es alle auf das ſubtileſte pulveriſirt unter einander.

97. Ein gutes Blut-ſtillendes Pulver / ſo man bey dem Glieder abnehmen gebrauchet.

℞. Calc. Vitriol. gebrandten Alaun / jedes 1. halb Unz / Drachenblut / Sandaraca jedes 6. qu. Blutſtein / Boli armenæ, jedes 2. Unz / ſtoſſe alles zu einem ſubtilen Pulver / vermiſche es unter einander.

98. Ein gewiſſes Pulver / das Glied-Waſſer zu ſtillen.

℞. Terræ ſigillatæ, 1. qu. ſtreue es in den Schatten / oder mache es in ein Sälbl / und verbinde dem Schaden darmit.

99. Ein anderes Pulver / für das Glied-waſſer.

℞. Tormentillwurtz / Fenchel / Rebenlaub / Krötenſtein / Muſcatennuß / Wolle von blauen Tuch / jedes 1. halb qu. pulveriſire alles klein / ſtreue es in die Wunden / und lege das weiſſe warme Band darüber / (wird vielleicht das jenige ſeyn / deß bey dem kalten Brand gedacht worden /) ſo iſt es gut.

100 Ein anders in den Leib zu geben.

℞. Klettenwurtzel / Schwalbenwurtzel / jedes 2. qu. Krebsaugen / Jngwer / jedes 1. Unz / Maſtix / Weyrauch / Saffran / jedes 2. qu. giebe dem Patienten alle Morgen und Abend 1. Unz /

un

im kalten Wein zu trincken / und lege das weiſſe warme Band über den Schaden / es hülfft gewiß mit der Hülffe Gottes.

101. Ein anders dergleichen Pulver / für das Glied-Waſſer.

Nimb Krebsaugen/Maſtix/Weyhrauch/Saffran / jedes 1. halb Unz / dieſe Stucke pulveriſire alle rein/ verwahre ſie in einer höltzernern Büchſen/ und giebe es dem Krancken auf 4. mahlen ein / Abends und Morgens/ oder auch zu Mittage/ im Wein oder Bier.

Noch ein anders.

Nimb Weyhrauch / Maſtix / Lorbeer / Ingwer / Krebsaugen / ariſtol. oder Holwurtz / Calami aromat. Zimmet / Muſcatenblüh / und Mußcatennuß / jedes 1. halb Unzen / pulveriſire alles rein / und giebe Abends / Morgens und Mittags / 1. halb Unz / im Wein oder Bier ein / Prob. eſt.

102. Ein anders offtbewärthes herrliches Pulver / zu allen Wunden.

℞. Wachholderbeer nach Belieben/die ſollen in einem Hafen/ der wohl zugemachet ſeye / zu Pulver und Aſchen verbrandt werden / darvon in allerley Wunden geſtreuet/ heylet ſie auch/ darvon ein wenig in die Augen geblaſen / verzehret das Fell und Flecken der Augen / heylet auch die Blattern darinnen.

103. Ein Pulver für den Krebs.

℞. Blauen Galitzenſtein / Weinſtein / brenne es zu Pulver / wiltu das Pulver löſchen / ſo mache

che Roſen-Oel warm / gieſſe es darüber. Es dienet auch zu den Fiſteln.

104. Ein Pulver für angeloffene Beine.

℞. Pulv. Euphorbii, ſtreue es auff die Beine. Man brauchet auch ſpir. Vitrioli.

105. Ein roth Pulver / auff bloſſe Beine zu gebrauchen / ſo das Fleiſch wachſend machet.

℞. Mumiæ, Drachenblut jed. 1. qu. Euphorbii 1. halb Unzen / vermiſche es unter einander zu einem Pulver.

106. Ein ander Pulver.

℞. Florent. Veylwurtz / Maſtix / jedes 1. halb qu. Sarcocollæ, Weyhrauch jedes 1. qu. Canarien-Zucker / 1. halb qu. runder Holwurtz anderthalb qu. pulveriſirt unter einander gemiſcht.

107. Ein bewährtes Pulver / das Blut zu ſtillen.

℞. Bircken-Schwammen anderthalb Unzen / Mutterkorn 2. qu. gedörrter grüner Fröſche 3. qu. gerechten Boli armenæ roter geſiegelter Erden / jedes 1. halb Unz / Rooſenſchwamm drithalb qu. Eiſenſafran ½. halb Unz / alles auff das zarteſte pulveriſirt / unter einander vermiſcht / das ſtreuet man in ein in Fröſchleich genetztes leinen Tüchlein das ſtillet das Blut augenblicklich.

108. Köſtliches Magen-Pulver.

℞. Præpar. Aron-Wurtz / 2. Unz / Calmus-Wurtz / Bibinellwurtz / jedes 1. qu. Krebsaugen

halb

halb Unz/ feinen Zimmet 3. qu. Roſenzucker nach genügen / vermiſche alles zart pulveriſiret unter einander.

109. Ein bewährtes Mittel / ſo einem ein Arm oder Bein ſchwindet.

Nimm einen glaſurten Topff / und bohre in deſſen Boden ein Löchlein / und ſeyhe ſolchen in einen andern Topf / den obern Topf aber fülle voller Regenwürmer / und lutire eine Stürtzen darüber / alsdann ſtelle ſolchen in einen Backofen / ſo zerſchmeltzen die Regenwürmer zu einem Oel; Welches in den untern Topfe hinabrinnet / daſſelbige Oel verwahre alsdann wol / ſo nun einem ein Arm oder Bein ſchwindet / ſo nimmt man daſſelbige Oel / und ſchmieret das ſchwindende Glied / Arm / oder Bein ſo lange darmit / bis man ſiehet / daß es wieder zunimmt. prob. eſt.

110. Bewährte Waſten-Salbe.

Nimm Schmeer von einem wilden Eber / Schmeer von einem zahmen Eber / Bärenſchmaltz / eines jeden 2. oder 3. Loth / pulveriſirter gebrandten Regenwürmer / zart gefeilt roth Sandel-Holtz / zart pulveriſirten Blutſtein / Conſolidæ majoris, eines jeden 1. Loth / das Gemös von einem Toden-Kopff / zweyer Welſchernuß groß / ſtoſſe dieſe beyde letzte Stücke auch wohl klein / und laſſe mit einander über einen glüenden Kohlfeuer zergehen / rühre und vermiſche es wohl unter einander / bis es zu einer roten Salben wird / du kanſt auch ein wenig rotgewachsnen Wein daran gieſſen / und alsdann auff das beſte verwahren.

Deſſen Gebrauch wie folget.

Vor allen muß man trachten / daß man die Waffen / oder die Inſtrument es ſeye auch was es wolte / wormit einer verletzet worden / oder der Schade geſchehen iſt / überkommen / ſo gehet die Cur deſto gewiſſer an / wo nicht / ſo nimt man Blut oder Eyter aus dem Schaden / und ſtreicht ſolches auf ein ander Gewehr / oder Waffen / oder Holtz / und brauchet dann die Salbe nachfolgender Weiſe.

Iſt der Schade geſtochen / ſo muß man die Salbe von der Spitzen / nach dem Heffte zu / ſtreichen / iſt aber die Wunden gehauen / ſo muß man die Salbe von der Schneiden nach dem Rucken zu ſtreichen / fein dünne / und mit einem reinen Tüchl ſauberlich verbinden / als wäre es der Patient ſelber / und dieſes ſolle alle Tage nur einmaln geſchehen.

Die Waffen oder Gewehr muß nicht zu kalt oder zu warm liegen / wann nun der Patient ſterben ſolle / ſo werden Bluts-Tropffen auff dem Gewehr oder Waffen gefunden werden / hält ſich der Patient im Eſſen und Trincken übel / ſo ſchwitzet das Gewehr.

Wiltu den Krancken peinigen / ſo ſtreue Staub auf die Waffen / oder lege ſie zu warm oder zu kalt / ſo hat der Krancke keine Ruhe.

Dieſes ſolle aber kein rechtſchafner Artzt thun / ſondern vielmehr verhüten / daß der Krancke etwan aus Unvorſichtigkeit nicht dergleichen Schmertzen leide.

Je älter dieſe Salbe wird / je beſſer ſie iſt / daher die alte beſſer iſt als die neue.

Auf den Schaden des Patienten lege des erſten tages ein Tüchl / in ſaubern Waſſer genetzet / die andern Tage netze es der Patient mit ſeinem Urin und ſo fort an.

Man ſolle kein Weibs-Perſohn über die Waſſen gehen laſſen.

Der Patient ſolle auch mit keinem Weib zu thun haben.

111. Sehr köſtlicher Kräuter-Wein.

℞. Roßmarinkraut / Bethonienkraut Cardobenedictenkraut / jedes 1. halb Hand voll / Meliſſen anderthalb Hand voll / Scorzonerenkraut 1. Unz / Calami aromat. 3. qu. zerſchnitten unter einander vermiſcht. Man kan wohl 3. und mehr Maas guten Wein darüber gieſſen.

112. Trefflich und köſtliches Pflaſter.

Nim Wachs 2. Theil / Colophonii 1. Theil / laſſe es über gebührendem Feuer mit einander zergehen / und dunck ein leinen Tuch hinein / wann man es brauchen will / läſſet man es gelinde an Tüchlein zergehen / und legt es über / kan ſtets ohne Verlierung der Krafft gebrauchet werden.

113. Aeuſerliches Glieder-Oel / welches vortrefflich.

Nim Regen-Würm-Oel / ſo viel als genug iſt / beſtreiche offtmahln das leidende Glied / und reibe es ein / ſo dann nim Muſcum Terreſtrem q. v. koche ihn mit guten Bier / ohngefehr ſo lange als man pflegt ein jung Huhn zu kochen / hernach drucke den Moos aus / darmit das Bier daran komme / und lege ſolchen ſo warm / als möglich / auff das

das leidende Glied/ muß aber wenigſtens 3. bis 4. Tage nacheinander darmit fortfahren.

114. Fürtrefflicheſ Pflaſter wieder den Schlag / fallende Sucht / und alle Haupt-Beſchwerung/ ſo man es auff den Nacken leget.

℞. Muſcatenblüh/Muſcatennuß/Weyhrauch/ Maſtix / Wacholder/ Gummi / jedes 2. Scrupel/ und 5. gr. roter Roſenblätter 1. qu. Ladani 4. Scrupel / Cyprianiſchen Terpentin 2. Unz / das muß man nach der Kunſt / im warmen Mörſel unter einander erwärmen / zu einem Pflaſter machen / und auff ein Leder ſtreichen.

115. Herrlicher Balſam / die vom Schlag gerührte Glieder darmit zu ſalben.

℞. Deſtillirt Angelicaöl / 1. qu. Roßmarinöl/ 1. halb qu. Muſcatennuß = Oel / Lavendelöl / jedes anderthalb Scrupel/ Agtſteinöl 2. qu. Majenblümleinöl / 1. Scrupel / des flüchtigen Agtſtein Saltzes 2. Scrupel / vermiſche es unter einander zu einem Balſam.

116. Köſtliche Campher = Eſſentz wider alle Flüſſe.

℞. Campher 1. halb Unz / des tartariſirten Spiritus Vini, 4. Unz/ Nägeleinöl / Agtſteinöl/ jedes 8. Tropffen / vermiſche es unter einander / und circulire es ſo lange/ bis ſichs wohl vereiniget/ dann tingire es mit Saffran nach Belieben gelbe.

117. Secretum wider die Zinnen.

℞. Pulveriſirten roten Schwefel / Bleyzucker jed. 1. qu. des ſüſſē Mercurii, Campher jed. 1. Scrupel / Fröſchleichwaſſer / Roſenwaſſer / eines ſo viel als des andern / oder ſo viel vonnöthē / daß es wie ein Brey werde / darmit ſalbet man bey dem Schlaffengehen das Angeſicht / und wäſchet es zu Morgens mit Roſenwaſſer wieder ab.

118. Secretes Oel / ſo augenblicklich den Zahnſchmertzen ſtillet.

℞. Rectif-Nägeleinöl 2. qu. darinn ſolvire 15. gr. Campher / thue hernach des rectificirten Terpentin-Geiſtes 2. qu. darzu / darvon 1. oder 2. Tropffen / auf ein Bislein Baumwolle in hohlen Zahn geleget.

119. Offt bewärthes Pfläſterlein / wider die rothe Ruhr / wann zumahlen kleine Kinder nicht können oder wollen einnehmen.

℞. Venediſchen Theriack 1. Unz / Schleſiſche Terræ ſigillatæ, 2. qu. Croci aus dem Eiſen-Vitriol 1. qu. des extracti aus der Tormentillwurtz / ein halb qu. vermiſche es unter einander zu einem Pflaſter / das wird auff ein Preuſchen Leder geſtrichen / und über den Nabel geleget.

120. Köſtliches Rothlauff-Pflaſter.

℞. Des Bleyzuckers ein halb Unz / vermiſche es mit Holderlatwerge oder Muß / und auff ein Tuch geſtrichen / und darüber gelegt.

121. Für-

121. Fürtrefflicher Glieder-Geiſt / wider die lauffende Gicht.

℞. Des Wacholder-Spiritus 5. Unzen / Regen-Würm-Spiritus 2. Unzen / Löffelkraut Spiritus, Holderblüh-Spiritus jedes 1. Unz / Salmiac ſpiritus ein halb Unz / Lavendelwaſſer / Salbeywaſſer / jedes 1. Unz / vermiſche es unter einander / dann laſſe darinnen zergehen / venediſcher Seiffen dritthalb Unzen / Campher 6. qu. des Thebaiſchen Opii 1. qu. Oriental-Safran 2. Scrupel / deſtillirt Salbeyöl / Lavendelöl / jedes ein halb Scrupel / digerire es etliche Tage / darnach filtrire es wann mans gebrauchen will / muß man es mit einem leinen Tüchlein warm appliciren.

122. Bewärthes Pflaſter / wider die Brüche der kleinen Kinder.

℞. Schwefel-Balſam 2. Unzen / Maſtixöl 1. Unz / Croci martis ein halbe Unz / geſiegelter Erden / anderthalbe Unz / ſüſſer vitriol Erde 1. Unz / præparirter rother Corallen / præparirten Magneten / jedes ein halbe Unz / runder Hohlwurtz dritthalb Unzen / mache es nach der Kunſt zu einem Pflaſter.

123. Aeuſſerlicher köſtlicher Magen-Balſam / im Magen-Wehe und Erbrechen.

℞. Des ausgepreſſten Muſcaten-Nußöls 1. Unz / Krauſe-Müntzöl 2. qu. Nägeleinöl ein halb qu. Citronenöl / Safranöl / Zimmetöl / eines jeden 10. Tropffen / vermiſche es unter einander zu einem Balſam.

124. Mutter-Pflaſter.

℞. Venediſchen Terpentin/ ſo viel als genug iſt/ Maſtix/ Mutternägelein/ eines jeden 1. qu. machs mit Spiritu Vini zu einem Pflaſter/ und auf den unterſten Leib geleget.

125. Ein treffliches Mutter-Pflaſter.

℞. In Eſſig diſſolvirten Gummi Galbani/ Taccamahacca jedes ein halb Unz/ Terpentin/ gelbes Wachs jedes 3. qu. Teufelsdreck/ rother Myrrhen/ Bibergeil jedes 1. qu. des Magiſterii von Engliſchen Zinn/ des gelben deſtillirten Agtſteinöls dritthalb Scrupel/ vermiſche es unter einander zu einem Pflaſter. So bald dieſes Pflaſter auff den Bauch geleget wird/ und erwarmet/ ſtillet es augenblicklich die Mutter-Schmertzen.

126. Ein trefflicher Uberſchlag/ ſo man ſich ſehr verbrenner hat.

℞. Mache ungelöſchten Kalch mit Leinöl zu einem Pflaſter/ ſtreiche es auf ein Tuch/ lege es über den ſchmertzhafften Ort.

127. Ein gegen-Gifft/ wieder das Fieber.

Nimb ein halbes Quintlein Cardobenedicten/ und lege es alsdann in ein Glas voll abgetröpffelten oder deſtillirten Cardobenedicten Waſſers. Giebe es den Krancken Morgens nüchtern ein/ und decke ihn im Bette wohl zu/ daß er deſto beſſer ſchwitzen könne/ und laſſe ihn alſo 2. oder 3. Stunden lang zugedecket ſeyn. Es iſt aber auch wohl von nöthen/ daß man/ ehe dieſer Tranck eingenommen wird/

wird / das Blut von ſich laſſe / und kan es ſeyn ſo ſchlage man ihme die Ader / eben um dieſe Zeit / wann ihm das Fieber ankommet. Nach Geſchehung deſſen / wird das Gifft ſamt den Fieber vertrieben werden. Aus des P. Kirchers Geheimnüſſen. Jourseriont 143.

128. Ein bewehrtes Stuck / wieder das Fieber.

℞. Einen Laib Rocken-Brods / ſchneide den untern Boden gantz darvon ab / und mache folgender Geſtalt ein Pflaſter oder Schilde auff den Magen daraus / ſo weit der Magen iſt / nimm darnach 7. Eyerdotter / und eine Hand voll Saltz oder zwo / ſchlage es durcheinander / ſo wird es dick wie eine Salbe / das ſtreiche auff das Brod / und darauff ein halb ℔. Zucker Roſat / 1. Loth Nägelein gepülvert / auff die Nägelein 1. Loth Muſcaten gepülvert / und darauf 1. Loth Jngwer auch gepülvert / ſo iſt es bereitet / das mag man brauchen wann einem der Schauer oder das Grauen ankommen will / und der Paroxyſmus vorhanden iſt / ſo mache dieweiln das Pflaſter / und nimb eine gute Glut in einen Scherbel / den Magen darüber gebähet gegen der Glut / und mit Hönig wohl geſalbet / und wohl gerieben / und warm gemachet / dann ſo bindet man dem Patienten das Pflaſter auff den Magen / mit einem breiten leinen Tuch / auff das wärmeſte zugedecket / und hilfft es nicht gleich / ſo mache zum nechſten ein anders / es kommet ſelten auff das drittemahl / es hilfft.

129. Ein anders gewiſſes Stuck/für das Fieber.

1. ℞. Aus einer reinen Spinnen-Weben ſo viel/als was du auff 3. mahln mit dem Zeig-Finger heraus reiſſen kanſt. Vermenge es unter neugebacken Brodbroſamen/formire Pillen daraus/ die verguldе oder verſilbere/nach deinem Gefallen/darvon giebe dem Patienten eines zuverſchlingen/&c.

2. Oder man vermenget die Spinnen-Weben unter Alkermes, und Meliloten / macht ein Pflaſter daraus/ legt es auff den Pulß.

3. Oder ℞. 3. Jngwerzehen / Calcinire ſolche in einem Tiegel auf das beſte / giebe es dem Patienten in Cardobenedicten-Waſſer ein/ und laſſe ihn darauff ſchwitzen / es hilfft gewis.

130. Ein gewiſſes Stuck für die rothe Ruhr.

Nimb der beſten Terræ ſigillatæ, oder der Ungariſchen/zerſtoſſe ſie/ und gieſſe immerzu Tropffen-weiß Agtſteinöl zu / daß es wie ein dickes Sälblein wird/ darvon giebe dem Patienten eine gute Meſſerſpitzen voll in warmer Milch / man braucht es über 2. oder 3. mahl nicht/Abends und Morgends/ ſo wird es beſſer.

131. Ein anders bewährtes Mittel für die Ruhr/ſo an vielen 1000. Perſonen iſt gut erfunden worden.

℞. Erdbeerkraut / Ringelblumenkraut/eines ſo viel als des andern/ waſche und hacke es klein/nimb ein wenig der gehackten Kräutlein / backe es in Schmaltz / und giebe es der Perſon zu eſſen / ſo

warm man es eſſen kan / 3. mahln zu Morgends Mittags und Abends / man muß auch ein warmes Tuch auf den Bauch legen / und offt wärmen / darbey aber darff man dem Patienten nicht viel Wein geben / ſo hilfft es in 24. Stunden.

132. Für das Grimmen und Darm-Gicht.

Nimb 2. Maas Geyß-Milch / laſſe die mit 6. oder mehr Salbeyblättern ſieden / bis daß ſie gerinnet / alsdann durch geſiehen / und darein gethan einer Nuß groß Kandelzucker / und ſo viel friſcher Butter / und dieſes in ein warm Waſſer gethan / in einem Häfelein / bis es warm wird / und alles zergangen iſt / alsdann getruncken / öffnet ohnfehlbar das Grimmen und Darm-Gicht.

133. Für die Winde und Blehung im Leibe.

℞. Aniß / Fenchel / Kümmel / Zimmetrinden / jedes 1. qu. Cubeben / und Nägelein / jedes ein halb qu. und ein wenig Safran / klein geſtoſſen / mit 6. Loth Hönig / vermiſchet zu einer Latwergen / oder nimb gleich ſo viel Zuckers zu einem Triſaneth / und über Tiſche gebraucht zur Speiſe.

134. Zu einem böſen kalten Magen / und die Däuung zu befördern.

℞. Nägelein und geſtoſſnen Saffran / eines ſo viel als des andern / ſo viel man zwiſchen zwey Fingern faſſen kan / Wacholderbeer / Zimmet-Rinden / eines ſo viel als des andern / ſo viel als des vorigen einer halben Ingwerzehen klein zerſtoſſen /

Rockenbrod darunter gemenget/ und mit Wein befeuchtet Morgends und Abends geſſen / verzehret den Schleim und bringet Luſt zum Eſſen.

Item Calmus/ Galgant/ Ingwer / Enzian / Violenwurtz / jedes anderthalb Loth zerſchnitten/ in ein Häfelein gethan/ auch zwey Nürnberger-Lebkuchen zerſchnitten/ darzu gethan / des beſten Brandweins / darvon genommen/ alle Morgens einen Eßlöffel voll.

135. Ein köſtliches Haupt-und Magen-Pulver.

℞. Guter friſcher Lorbeer 4. Loth/ Calmus 3. Loth/ Ingwer/Pfeffer/ Salbey / Zitwer/ Nägelein/ jedes 1. Loth/ Muſcatblüh/ Galgant /Paradyß-Körner / jedes 1. Loth/ Auserleſner Rhabarbara / Cubeben / Maſtix / Pfeffer / jedes 3. qu. Cardomömlen / Zimmetrinden / jedes 2. qu. Muſcatennuß / Tragant/ Saffran / Bertram jedes 1. qu. fein Zucker ¼ ℔. vermiſche alles auf das ſubtileſte / pulveriſirt unter einander darvon gebraucht alle Morgen einer Haſelnus gros.

136. Eine köſtliche Magen-Latwerge.

℞. Trachwurtz ℔j. guten Wein 1. Maas / gutes Hönig 1. Maas / geſtoſſnen Ingwer 6. Loth/ Zimmet anderthalb Loth / Pfefferkörner 1. Loth/ gantzer Nägelein 1. halb Loth/Muſcatnuß/ Macis, Parißkörner / langen Pfeffer / Galgant / Cardomomien/ jedes ein halb Loth/ Calmus 1. Loth/ Zitwer / Cubeben jedes ein halb Loth / eingemachten Citronat ¼. ℔. Meleszucker 3. ℔. die Drachen-Wurtz muß man ſchön abſäubern / darnach zu

dünnen

dünnen kleinen Plätzlein ſchneiden / in ein Becken oder ſchönen Hafen gethan / die Maas Wein daran gegoſſen und ſieden laſſen / bis gar kein Wein mehr daran iſt / damit er aber nicht anbrenne / ſolle es ſtets mit einem Löffel gerühret werden / ſtoſſe es nachmals in einem Mörſner gar klein / nimm die Maas Hönig / läutere es ſchön ab / darnach thue die Wurtz darein / und auch den Jngwer / laſſe es mit einander ſo lange als ſonſten harte Eyer ſieden / darnach gieſſe die 3. ℔. geläuterten Zucker / auch darunter und laſſe es wohl dick untereinander ſieden / thue es dann folgends vom Feuer bis es recht erkalte / alsdann thue obbeſagte Gewürtze darein / und rühre es wohl durch einander.

Nota. So man die Maas Hönig nicht nehmen wolte / müſte man 5. ℔. Zucker nehmen / und alſo thun wie mit dem Hönig.

137. Köſtliches Magen-Säcklein.

Nimb Deumenten / Bergmüntz / Doſten / Bethonien / Wermuth jedes 1. Hand voll / Majoran / rother Roſen jed. eine halbe Hand voll / wohlriechender Gamillen / p. 1. Calmus 3. qu. 1. gantze Muſcaten / Lorbeer anderthalb qu. Aniß / Wieſenkümmel / und Welſchenkümmel / jedes 1. qu. zerſtoß und zerſchneide alles / vermiſche es unter einander fülle es in ein Säcklein; unternehe ſolches / und lege es über den Magen / beſprenge es aber zuvor mit Deumentenöl / und mit warmen Wein / dann lege es über.

138. Köſtliches Magen-Säcklein / für das Erbrechen.

Nimb Deumenten / Wermuthknöpffel / jedes

2. Hand

2. Hand voll/ Calmus 6. qu. wilden Galgant/ klein Galgant / jedes 2. qu. Liebſtöckelwurtz / 6. qu. Maſtix 1. Loth / Gewürtznägelein/ Muſcatenblüh / jedes 2. qu. mache alles klein / und fülle es wieder in ein länglicht oder dreyeckicht Säcklein/ lege es blos heiß gemacht auf den Magen. oder koche es in Weineſſig / oder Waſſer auff/ und lege es naß und warm über den Magen.

137. Durſtlöſchende Zwetſchgen-Latwerge.

Man kochet ungariſcher Pflaumen 2. ℔. ſehr weich / zwinget es durch einen Durchſchlag / thut ℔j. ſchönen Zucker darzu/kocht es dann zur gebührenden Dicke einer Latwergen. Es lüfftet den Leib/ dämpffet die Hitze in Fiebern / und benimmt den Durſt.

140. Säcklein wieder die rothe Ruhr.

Nimb Blätter von Eychen / Kleyen jedes 3. Hand voll/ Gamillenblumen / Wüllkrautblumen jedes 2. Handvoll/ alles klein gemachet/ fülle es in zwey Säcklein/derer eines rund / das ander aber lang ſeye/ laſſe es in Eſſig auffwallen / das runde lege auff den Nabel/ das lange applicire dem Affter.

141. Säcklein zum Zwang.

Nim̃ Wüllenkraut/und Blumen/jed. 1. Handvoll / Gamillenblumen / 1. Hand voll/ Deumenten / Eychen-Sägmehl / jedes 1. Hand voll/ mache es in ein Säcklein / und koche es in geſtählter Milch und applicire es dem Affter.

142. Von

142. Von der tödtlichen Beſchaffenheit des Hyoſciami, oder Bilſenkrautes/ worbey ein merckwürdige Hiſtoria von Käyſer Carolo V. erzehlet wird.

Hyoſciamus pflegt ſonſt auch Herba jacularis, oder das Geſchoskraut genennet zu werden/ und wird ſolche Benamſung von den Pfeilen hergenommen/ welche vor Zeiten mit dem Safft dieſes Krautes beſtrichen wurden/ zu gewiſſen Tod und Untergang desjenigen / der mit einem ſolchen Pfeil verwundet worden. Als der Graff von Baſſu/ der bey Käyſer Carolo V. in groſſen Gnaden ware/ einsmals mit gemeldtem Käyſer auff die Jagt ritte/uñ ſich ohngefehr mit einem Meſſerlein welches mit Bilſenkrauts-Safft beſchmieret ware/ nur ein klein wenig verletzet hatte/ erinnerte ihn der Käyſer alſobalden der bevorſtehenden Todes-Gefahr/ ja der Graff wäre auch gewiß geſtorben/ wo der Käyſer/deme die Krafft dieſes Gifftes wohl bekannt ware/ nicht des Grafen Finger angefaſſet/ und daraus den Gifft gezogen hätte. Alſo erzehlet es Bonaventura Vulcanius ad Gloſſaria.

143. Von der Schlaffbringenden Krafft des Solani, oder Schlaffbeerkrauts. Worbey eine merckwürdige Geſchicht/ von dem Betrug der Schotten/und groſſen Niederlage der Dähnen vorkommet.

Daß in dem Solano, oder ſo genannten Schlaff-beer-Kraut/ eine Schlaff-bringende Krafft verbor-

gen

gen ſtecke/ haben die Dähnen durch eine hefftig erlittene Niederlage erfahren. Dann als Sueno, der Norwegen König/ den Schottiſchen König Duncan, in der Stadt Bertha belägerte/ hatte dieſer ſeinen Vettern Maccabæum hinausgeſchicket/ welcher heimlich wegen der Stadt Ubergab tractiret/ mit dieſem Beding und Verheiſſen/ er wolle allen Nahrungs-Vorrath/ den er bey ſich habe/den Dähnen überlaſſen/ die Dähnen nahmen dieſe Bedingnuß an/ und zugleich auch den Nahrungs-Vorrath/ den er bey ſich habe/ ſo balden ſie aber darvon gekoſtet/ fielen ſie in einen dermaſſen tieffen Schlaff/ (dann Wein und Bier waren mit Schlaffbeer-Kraut inficiret/) daß ſie Maccabæus insgeſammt auffriebe. Zehen Perſonen vom Dähniſchen Kriegs-Heer/ welche den Vorrath und Proviant in böſen Verdacht hatten/ koſteten gar nichts vom Wein und Bier/ ſondern legten ihren tieff-entſchlaffenen und vor todtliegenden König Sueno in einen Fiſcher-Nachen/ fuhren darmit darvon/ und entronnen der entſetzlichen Niederlage. Hect. Boët. l. 12. Hiſtor. Scoticæ.

144. Von der groſſen Krafft der Cardobenedicten/ das Fieber zu curiren.

Nimb ein halb quintlein Cardobenedicten-Saltzes/und ſchütte es in ein Glas voll deſtillirtes Cardobenedicten-Waſſers/ giebe es zu frühe einem Krancken/ wann er nüchtern iſt/ bedecke ihn wohl im Bette/ daß er deſto beſſer ſchwitzen möge/ und halte darmit 2. oder 3. Stunden an; Es iſt aber

nöthig

nöthig/ daß/ ehe dieſer Tranck von dem Patienten eingenommen werde / man ihme / wann ihn das Fieber ankommet / zur Ader laſſe. Worauff die Kranckheit auffhören / und nachlaſſen wird.

145. Wunderliche Krafft des Wermuths.

Man hält dafür (ſpricht Johannes Jonſtonus, in Thaumatoraphia claſſ. 5. de admirandis Plantarum,) daß/ wann man die Kinder/ ehe ſie 12. Wochen alt werden / mit Wermuth-Safft an Händen und Füſſen beſchmiere / ſie keine Anſtöſſe weder von Hitze noch Kälte / ihre gantze Lebenszeit haben. Eben dieſer Author erzehlet/ wann man eines Kindes Leib über und über wohl mit Wermuth-Safft reibe / ſo werde es nicht krätzig werden/ bishieher Jonſtonus aus Guerth. in Append. ad memor. Mizald.

146. Von dem Toback / deſſen Nahmen Krafft / und Würckung.

Unter unterſchiedlichen Namen dieſes Krauts/ iſt der vornemſte Taback / welcher Name ihme von der Landſchafft Tabaco in Neuhiſpanien gegeben worden/ als wo er zu erſt gefunden worden/ von den Peruanern, und allen denen Völckern/ ſo uns die Füſſe zukehren / wird es Petum geheiſſen. Von den Kräuter-Verſtändigen wird es insgemein Nicotiana genennet / von Johanne Nicotio, welcher dieſes Kraut/ als er ſich in Portugall/ als ein Königlicher Frantzöſiſcher Geſandter aufhielte/ in ſeinem Garten gepflantzet/und mit groſſem Fleiß erziehen laſſen / dannenhero es die Portugie-

ſen/

ſen/das Geſandten-Kraut zu nennen gepfleget. Und wie dieſer Nicotius nicht lang hernach wieder in Franckreich ankame/ verehrte er den Saamen darvon der Königin in Franckreich / Catharinen von Medices, welche dieſes Kraut nach ihrem eigenen Namen genennet; Dannenhero man es in gantz Franckreich der Königin-Kraut/ item Catharinariam und Mediceam genennet. Die Italiäner nenneten es Anfangs Herbam S. Crucis des H. Creutzes Kraut; Von dem Cardinal dieſes Namens/ welcher ſelbiges aus Portugall zu erſt nach Rom gebracht hatte.

Man kan kein beſſers Mittel/die friſchen Wunden zu heylen erfinden / als den Taback; Dann ſeine grünende Blätter ſtillen das Blut alſobalden/ und fügen die Wunden wieder zuſammen. Wann aber die Wunden zimlich groß ſind / muß man ſie zuvor mit Wein auswaſchen / und die Lefftzen der Wunden zuſammen fügen/ den Safft von den Tabackblättern darein tröpffeln laſſen / und die zerriebene Blätter in die Wunden legen. Und eben dergleichen muß man des anderen Tages/und die folgenden aufeinander verrichten / und ſich wol mit dem Eſſen in acht nehmen.

Monardus lib. de ſimpl. Medicamentis bezeuget / es haben die Spanier / wann ſie in Indien von den Cannibalen, mit Pfeilen verwundet worden / ihre Wunden mit Taback-Safft geheylet / indeme ſie zerriebene Blätter darauff geleget. Der Catholiſche König ſelbſt / hat vermittelſt dieſes Krautes (damit er die Krafft deſſelben deſto beſſer erfahren mögte /) in vergiffte Wunden eines

Hun-

Hundes bis auf die Narbe geheylet / Jonſton. in Tavmatagraph. claſſ. ſ. cap. 42. Wilburgius ad Schurz. Epiſt. 2‹9. bezeuget / es werde vermög des Tabacks das verlohrne Geſicht wieder gebracht / der Augapffel / ſpricht er / war an einem Mägdlein dermaſſẽ verdunckelt / daß er faſt gar nicht erſchiene. Sie iſt aber wieder heyl worden / durch den Safft des gröſſern Taback-Krautes / welches mit Mäyen-Schmaltz gekochet / und äuſſerlich auf das verſchloſſne Aug geſchmieret wurde.

Daß der Taback die Zahn-Schmertzen lindere / ja gantz und gar vertreibe / bezeuget Heurnius in Tabacologia mit dieſen Worten: Als ich ſelbſt vor etzlichen Jahren groſſe Zahn-Schmertzen hatte / habe ich Taback im Waſſer geſotten / und Gamillen-Blumen darzu gethan / von dieſem laulichten Decocto, nahm ich einen Löffel voll in den Mund / sportzte es wieder aus / nahm darauff ein friſches / und fuhre alſo in die zwo gantzer Stunden fort; Der Schmertz lieſſe zimlich nach; Als ich aber des andern Tages / nach meiner Gewohnheit / in meinen in der Vorſtadt / gelegenen Garten mich begabe / und mit nieder gebogenen Haupt ein und ander Kraut abriſſe / ſiehe / da floſſe aus meiner Naſen ein Saffran gelber Safft häuffig hervor / welcher wie ein Taback roche / darauff auch aller Schmertz völlig nachlieſſe. Es iſt meine gantze Lebenszeit weder Blut / noch etwas anders als l. v. Rotz aus der Naſen gefloſſen; Ich habe aber niemaln etwas hochgelbers geſehen / als dieſen Safft / der aus meiner Naſen darzumaln heraus gekommen.

Der geſcholtene und gelobte Taback.

Jacobus VI. König in Britañien/ war ein groſſer Feind des Tabacks/ weiln er dafür hielte/ es würden die Leiber ſeiner Unterthanen/ durch den Gebrauch dieſes Krautes hefftig geſchwächet/ dannenhero er ein gantzes Buch geſchrieben/ worinnen der Toback hefftig geſcholten wurde; ſelbiges wurde von ihme Milocapnos betitult.

Im Gegentheil wird der Taback von vielen berühmten Leuten trefflich gelobet/ und hat ſolch Lob Caſtor Durantes, ein höchſtrühmlicher Artzt/ in folgende Verſe gefaſſet.

Nomine, quæ Sanctæ Crucis herba vocatur ocellis.
Subvenit & ſanat plagas, & vulnera jungit.
Diſcutit & ſtrumas, cancrum, cancroſaque ſanat
Ulcera, & ambuſtis prodeſt, ſcabiemque repellit,
Diſcutit & morbum, cui ceſſit ab impete nomen
Calfacit & ſiccat, ſtringit, mundatque reſolvit.
Et Dentum & Ventris mulcet capitisque dolores,
Subvenit antiquæ tuſſi, ſtomachoque rigenti,
Renibus & ſpleni confert, uteroque venena
Dira ſagittarum domat, ictibus omnibus atris

Hæc

Hæc prodeſt, eadem gingivis proficit, atque
Conciliat ſomnum, nudá oſſáque carne reveſtit.
Thoracis vitiis prodeſt, pulmonis itemque:
Quæ duo ſic præſtat non ulla potentior herba.

In Teutſch möchte man es alſo geben:

Des heiligen Creutzes Kraut zu Hülffe komt den Augen/
Heilt alle Schläge bald/ kan zu den Wunden taugen.
Zertheilet alle Kröpff/ pflegt gut zum Krebs zu ſeyn/
Zu faulen Wunden auch/die machen groſſe Pein.
Iſt zu Brandſchäden nutz/ die Krätze auch vertreibet.
Verjagt die Raſerey daß ſie bey niemand bleibet/
Es wärmet/ trocknet aus/ zieht an und reiniget;
Zertheilet auch darbey auffs allerbeſt und nett.
Es lindert allen Schmertz/ der offtermals entſtehet
Von Zähnen/Bauch und Haupt/ daß alles bald vergehet.
Der alten Huſten es iſt trefflich nutz und gut/
Den kalten Magen auch es auserleſen thut.

Den Nieren und dem Miltz / der Mutter
giebt es Stärcke/
Entkräfftet allen Gifft der Pfeil und an-
der Wercke:
Heilt Stich/die tödtlich ſind/ dem Zahn-
fleiſch nutzt es auch/
Bringt guten Schlaff zu weg/durch nutz-
lichen Gebrauch.
Den dürren Beinen bringt es zimlich Fleiſch
zu wegen/
Kan/ was der Lungen und der Bruſt fehlt/
wohl hinlegen/
Daß faſt kein Mittel iſt / das dieſem wä-
re gleich
In dieſer edlen Sach/ an Nutzbarkeit
ſo reich.

147. Vom Knoblauch/ und daß ſolcher ein bewährtes Mittel vor die Huſten und Heiſcherkeit.

Was die Huſten anbelanget / ſchreibet Alexius Pedemontanus lib. 1. Secretorum alſo: Nimb 2. oder drey Knoblauch-Häupter/ reinige ſie zuvor zerſtoſſe und zerreibe ſie hernach ſo klein du kanſt / nimb darzu Schweinenfett und Eyer/ und vermiſche ſie unter den Knoblauch. Wann du zu Nachts wilſt zu Bette gehen/ ſo erwärme die bloſſe Füſſe / (ſonderlich die Fusſolen) beym Feuer / ſchmiere ſie darauf mit gemeldter Salbe von Knoblauch / und Schweinenfett / halte eine Zeitlang darmit an / und zwar alſo / daß du die Füſſe immer beym Feuer behalteſt/ und ſo ſtarck du es lei-

den kanſt/ erhitzeſt. Wann dieſes alles verrichtet/ ſo lege Socken an/ welche gleichfalls warm gemachet worden/ und begiebe dich alsdann zu Bette/ daſelbſt ſchmiere auch die Lenden mit gemeldter Salbe; halte mit dieſer Cur 3. gantzer Tage an/ ſo wirſtu auch von der allerhefftigſten Huſten befreyet werden.

Die Heiſcherkeit zu vertreiben.

Nimb zwey oder drey Knoblauch-Häupter/ reinige und reibe ſie/ vermiſche ſie mit beym Feuer zerlaſſenem Schweinenfett / bis eine Salbe daraus werde. Des Abends/ ehe du zu Bette geheſt/ ſo erwärme deine Füſſe / ſchmire ſie mit gemeldter Salbe / und verbinde ſie wohl mit Tüchern / da wirſtu alsdann zu frühe ſpühren / daß alle Heiſcherkeit gantz und gar verſchwunden ſeye.

Vor kurtz verwichener Zeit (ſchreibet dieſer Author/) war in Franckreich ein berühmter Prediger welcher durch dieſes Mittel die Heiſcherkeit vertrieben/und eine helle Stimme bekommen. Selbiger hatte/nach Gewonheit des Landes / ſeine tägliche Faſten-Predigten angefangen / aber nach etlichen Tagen eine dermaſſen ſtarcke Heiſcherkeit überkommen / daß ihn auch die nechſt-ſtehenden Zuhörer nicht verſtehen konten; Er hatte etliche Tage nach einander unterſchiedliche Mittel gebrauchet / aber alles vergebens / und umſonſt / ein ehrlicher aber darbey armer Burger ſelbiges Orts/war eben auch in der Kirche / als der Prediger ſeine heiſchere Stimme vernehmen lieſſe / der verfügte ſich nach geendigter Predigt zum Patienten / und eröffnete

obgemeldtes Mittel. Was geſchicht / der Prediger bediente ſich deſſen / und verrichtete darauf des andern Tages ſeine Predigt mit heller und lauter Stimme / mit Erſtaunen und Verwunderung aller derjenigen / die ihn des vorigen Tages gehöret hatten. Author Joco-Serior, Artis & Naturæ Centur. I.

148. Von der Natur des höchſtſchädlichen Krautes Napelli, oder Eiſenhütlein / ſamt einem hierzu dienlichen und denckwürdigen Exempel.

Das gantze Eiſenhütlein-Kraut iſt zwar tödtlich / die Wurtzel aber gleichfalls hochſtſchädlich / (ſpricht Jonſtonus in Thavmat. claſſ. 5.) dann wann man ſolche lang in der Hand hält / bis ſie erwarmet / ſo bringet ſie umbs Leben. Gewis iſt es / daß etliche Hirten / welche des Stengels von dieſem Kraut / ſich an ſtatt eines Spieſſes / die Vögel daran zu braten / bedienet / eines jähen Todes geſtorben.

Matthiolus Comment. in Dioſcorid. l. 4. c. 73. beweiſet den tödtlichen Gifft dieſes Krauts / mit etlichen Exempeln / darvon ich hier nur eines beybringe. Man gabe einem ſieben und zwantzigjährigen Mörder / ein Quintlein dieſes Krautes. Nachdeme er nun ſolchen tödtlichen Tranck zu ſich genommen / ſagte er / er ſchmecke nicht anderſt als lauter Pfeffer. Darauff erfolgten allerhand gefährliche Symptomata, und Zufälle / alſo / daß er zum öfftern gallichte / und lauchfarbe Materien übergabe. Er ſpührete umb den Nabel gleichſam eine

Kugel /

Kugel/ welche von dannen hinauffwarts ſich wendend/ in den obern Theil des Hauptes eine kalte Lufft ausbreitete. Hiernechſt ereignete ſich eine Erſtarrung/ der Gicht nicht ungleich/ welche den lincken Arm und Schienbein einnahme/ alſo/ daß er kaum das äuſerſte von der Hand bewegen konnte/ da hingegen die Bewegung in andern Theilen gantz hinweg ware. Unterdeſſen hatte ſich kurtz hernach die Hefftigkeit dieſer Kranckheit/ vom lincken Theil des Leibes hinweg/ und plötzlich zur rechten Seiten gewendet/ auch ſolche auff gleiche Art und Weiſe/ wie vormals von der lincken Seiten gemeldet worden/ eingenommen. Der Patient ſagte auch/ alle Adern ſeines Leibes ſeyen gantz erkaltet. Es mangelte nicht am Schwindel/ worauf dermaſſen hefftige und vielfältige Bewegungen des Hirns ſich eingefunden/ daß er vorgabe/ ſelbige ſeyen einem im Keſſel ſiedenden Waſſer nicht ungleich. Darauff verruckte er den Mund/ und die Augen zum öfftern/ ſpührte auch hefftige Schmertzen am Kienbacken. Dannenhero er zum öfftern mit den Händen dahin griffe/ ſich befürchtend/ es möchte ihme ſelbiger entfallen. Aeuſſerlich ſahe man an ihme geſchwollene Augen/ ein bleichgelbes Angeſicht und ſchwärtzlichte Lefftzen; Ja man konte auch die Geſchwulſt des Bauches beobachtē/ gleich als an einē Waſſerſüchtigen Menſchen. Es entſtunde auch bey ihme eine hefftige und vielfältige Bewegung der Puls-Adern/ und gewaltige Gemüths-Verwirruug/ nachdeme die ereignende Zufälle hefftig waren/ oder nach lieſſen. Dann bald hatte es das Anſehen/ als würde er

ſeinen Geiſt aufgeben / bald aber erſchiene wieder einige Hoffnung zur Geneſung ; bald ſchiene er vernünfftig bald alber zu ſeyn ; bald ſahe er aus/ als ob er weinte / bald aber/ als ob er wieder ſingen wolte. Dieſe Zeit über berichtete er / ſeye er dreymaln erblindet / und dreymaln in Zügen gelegen : Doch iſt ſeiner Zungen kein Leid wiederfahren / und hat ſelbige nicht der geringſte Beyfall getroffen. Bis hieher Matthiolus. Alle dieſe Plagen aber ſind nach ſieben Stunden auf genommenen Gifft/ wieder hinweg gewichen / als man ihme den Bezoar-Stein applicirte.

149. Von dem Kraut Entzian/ daß ſolches ein bewährtes Mittel wider das Gifft ſeye.

Man erzehlet/ es habe S. Ladislaus, der König in Ungarn / als gantz Ungarn mit einer grauſamen Peſt geplaget wurde/ von GOtt erlanget / daß dasjenige Kraut / welches ſein von ihme in die Lufft geſchoſſener Pfeil berühren würde / ein bewährte Artzney wider die Peſte ſeyn ſollte / darauff ſeye der abgedruckte Pfeil herunter auf das Entziankraut gefallen / welches man ſonſt auch Cruciatam, ingleichen das Kraut S. Ladislai zu nennen pflegte.

Diß iſt derjenige König Ladislaus , welcher nachdeme er von den Tartarn aus gantz Ungerland getrieben worden / in die Siebenbürgiſche Stadt Claudiopolin geflohen / daſelbſt mit einem ſehr reichen Mann gute Kundſchafft gemachet / und ſein Gevatter worden / auch endlich durch deſſelben

Beyhülffe die Tartarn wieder in die Flucht geſchlagen. Als nun ſelbige in ihrer Flucht viel Ducaten / welche ſie hin und wieder zuſammen geraubet hatten / auf das Aradioniſche Feld geworffen/ und dadurch die nachjagende Ungarn zurucke zu halten/ſolle der König von GOtt gebetten haben/ daß ſolche Ducaten möchten in Steine verwandelt werden / welches auch geſchehen. Dannenhero wird eine ſehr groſſe Anzahl ſelbiger Steine nach daſelbſt geſehen. Camerar. Cent. 3. memorab. ſect. 33. König Ladislaus (welcher An. 1078. die ungariſch Kron überkommen) war ein ſehr beſcheidener und ſittſamer Herr / welcher deswegen nach dem Tode Zoloveri, der Ladislai Schweſter zur Gemahlin hatte / von den Ständen die Reichs-Verwaltung auff ſich zu nehmen gezwungen wurde: Er hatte Dalmatien und Croatien zu den Pannoniſchen Gräntzen gefüget/die Hunnen in einer Schlacht überwunden; die Reuſſen / welche vor Zeiten Roxolaner genennet worden / an ihre eigene Oerter wieder zurucke zu kehren (darvon ſie waren in Ungarn gefallen/) gezwungen/ die Polen gedemütiget/ und die Stadt Cracau eingenommen.

150. Von Roßmarin.

Der Roßmarin kommet in Franckreich dermaſſen häuffig von freyen Stucken herfür / daß man ihn an ſtatt des gemeinen Holtzes brauchet/ und darmit einheitzet/ er iſt auch über das ſo dick das man daraus gantze Tiſche verfertiget.

In Engelland braucht man des Roßmarins zu

Garten-Zäunen / hiervon ſchreibet Barclajus in Icon. Anim. cap. 4. alſo: Die Roßmarin-Pflanze iſt bey vielen Völckern in hohem Werth / weilen ſie ſelbige mit höchſter Sorgfalt erziehen; hier aber (in Engeland) iſt ſie gar gemein / und wird zum öffter / an ſtatt der Garten-Zäune angewendet.

Der Roßmarin dienet zur Reinigung des Geblütes / Stärckung des Hertzens / Erhellung der Augen / Hinwegtreibung der Verſtopffungen / der Leber und Miltzes ꝛc.

151. Von Wermuth.

Den Wermuth ſetzen etliche unter die Kräuter / etliche unter die kleinen Stauden-Gewächſen; der Wermuth hat in vielen Stucken eine verwunderliche Natur / ſpricht aus Mathiolo Jonſtonus in Thavmatograph. claſſ. 5. cap. 11. Er ſelbſt iſt bitter / doch ſein deſtillirtes Waſſer in etwas ſüßlecht / dannenhero diejenigen / ſo über Meſue geſchrieben / davor halten / er habe doch in ſeinem erſten Theil etwas ſüſſes bey ſich / man muß aber die Sache der Zärtlichkeit der innern Theile zuſchreiben. Sintemalen ſelbige gar leichtlich in Dämpffe können reſolviret / und durch Wärme des Feuers ſubtil gemachet werden / und alſo ihre Bitterkeit verlieren. Die Lauge / woraus ein Saltz bereitet wird / ſtecket die Hände dermaſſen an / daß ſie faſt alle Empfindlichkeit verlieren. Biß hieher obiger Author.

152. Von der Natur des Saffrans.

Die Saffran-Blätter ſind im gantzen Winter grün / und achten die rauhe Kälte gar nicht / im Frühling werden ſie dürr / und verderben gantz und gar / im Sommer aber erſcheinen ſie gar nicht. Matthiolus ad lib. 1. Dioſcorid. c. 25.

Die Safran-Wurtzel will getretten ſeyn / und kommt darvon deſto zierlicher hervor / wie die Verſe lauten:

Pulchrior ut creſcat, teritur Crocus, ô furor ingens!
Lætior ut poſſis ſurgere, nolle premi.

Das iſt:

Den Saffran tritt man ſtarck / aufdaß er komm herfür /
In ſchönerer Geſtalt / und auserleſner Zier.
O Thorheit! daß du dich nicht auch wilſt tretten laſſen /
Umb ſchöner aufzuſteh'n von deiner Unglücks-Straſſen.

Wann man den Kreiſtenden Weibs-Perſonen Saffran zu trincken gibt / ſo dringet ſelbiger alſobalden zur Gebähr-Mutter / alſo / daß manche ein mit Saffran gefärbtes Kind zur Welt gebracht. Heurnius lib. 2. Medicam. cap. 14.

Den Keychenden / oder denjenigen welche nicht wohl Athem holen können / iſt der Saffran höchſt-nützlich. Im Gegentheil aber iſt er dem Hirn ſchädlich / und wann er zu viel genommen wird / ſo zwinget er zum höchſt-gefährlichen Lachen / wie ſolches einem Kauffmann wiederfahren / welcher

als

als er zu viel Saffran zu ſich genommen hatte / nach der Speiſſe in ein dermaſſen hefftiges Lachen gerathen / daß er darůber auch den Geiſt aufgegeben. Jonſtonus in Thaumatographia.

153. Von der Natur und Eigenſchafft der Bibenell / Bethonien / Schierling oder Wůterich / Alraun / Scorzonera oder Schlangen-Mord / Mannstreu und etlicher anderer Kråuter.

Die Bibenell iſt des Kǒnigs Chabæ Erfindung (wann anderſt Cluſio zu glauben in Nomen. Pannon.) wormit er 15000. Ungarn / die alle nach geendigter Schlacht verwundet zu ſehen waren / geheylet. Es iſt bekannt / wie Fernelius bezeuget / daß dieſes Kraut eine ſolche Krafft wider die Waſſerſucht bey ſich habe / daß wer es etliche Morgen entweder in etwas ſaures / oder auf andere Weiſe / einnimbt / keine Beſchwehrnuß mehr bey ſich verſpůhren wird.

Die Bethonie iſt von dermaſſen ſtarcken Beſchaffenheit / daß ſie alle zerbrochene Bein ausziehet. Wann ſie mit ein wenig Saltz zerſtoſſen / und in die Naſenlǒcher gethan wird / ſo ſtillet ſie das hefftige Bluten. Matthiolus lib. 5. Dioſcorid. c. 1.

Cicuta Schierling oder Wůterich iſt eine Art eines Gifftes / welcher denjenigen / ſo davon iſſet / gantz raſend machet / oder gar ertǒdtet. Als Franciſcus Trapollinus den Schierling an ſtatt der Peterſilien in einer Suppe / welche ihme ſeine Magd / aus Unwiſſenheit / alſo gekochet / gegeſſen / iſt er aberwitzig geſtorben. Etlichen Thieren hat die-

dieſes Kraut einen dermaſſen ſtarcken Schlaff zuwegen gebracht / daß man ſie/ in Meinung als wären ſie verrecket / hinweg geworffen. Indeme ſie aber wieder erwachet / ſind ſie anfangs lange gantz erſtaunet gelegen / darauf ſind ſie gantz unſinnig und geſchwind aufgeſprungen / und lange Zeit als in einem Craiß umher gelauffen. Der Stahr aber bedienet ſich dieſes Krauts zu ſeiner Speiſe. Paulus Rancalmus obſerv. 2.

Daß die Alraun-Wurtzel einen ſtarcken Schlaf zuwegen bringe / bezeuget Lemnius in explicat. Herb. Biblic. c. 2. Dann / als er etlichmalen ihme ſchöne und angenehme Frucht aus Unachtſamkeit und übel verwahret in ſeiner Studier-Stuben liegen laſſen / plagte ihn der Schlaf gar ſehr / welcher aber / nachdem beſagte Frucht ware hinweg gethan worden / bald wieder vergienge. Dergleichen iſt dem Lybier-Könige wiederfahren. Dann Amilcar hatte den Wein in den Fäſſern mit untermengter Alraunwurtzel verderbet / welcher hernach den Lybiern zum Raube gediehen: So balden ſie nun ausgetruncken / überfiele ſie der Schlaf / gantz hefftig / worauf die Carthagineſer einfielen / und den Sieg über ſie davon trugen. Polyœn. l. 5.

Die Scorzonera iſt zu erſt von Matthiolo l. 2. c. 137. beſchrieben worden / welche ein Knecht aus Africa in Catalonien gefunden. Selbiger hat darbey gezeiget / daß ſie wider die Nattern-Biſſe ein herrliches Mittel ſeye / wann ſie Nutzen ſchaffen ſolle / muß man ihren Safft einnehmen.

Die Mannstreu breitet ihren Geruch mit ſolcher Behendigkeit aus / daß er wie ein Feuer alle nahe gelegene Oerter durchwandert / und daſelbſt ſeine Würckungen ausübet / wann nun eine einzige Ziege dieſes Kraut in den Mund nimbt / ſo kan die gantze Heerde nicht von der Stelle kommen oder gehen / ſondern muß ſo lange ſtill ſtehen bleiben / biß man der Ziege das Kraut wieder aus dem Mund nimbt. Plutarchus in lib. quod maximè cùm Princip. diſp.

Lyſimachia oder Weyderich iſt ein herrliches Mittel wider die Peſt. Wann man dieſes Kraut dem Menſchen oben aufbindet / ſo treibet es die Peſtilentziſche Seuche herabwerts / und läſſet ſie nicht wieder hinauf ſteigen. Ruell. de Natura Stirp. lib. 3. cap. 78.

Cubuja iſt ein Kraut / ſo in der neuen Welt wächſet / aus deſſen Zweigen wird ein röthlicher Faden gemachet / welcher / mit Sand vermiſchet / das Eiſen durchſchneidet. Ovetanus Hiſt. l. 7. cap. 10.

Der Lauch iſt ein Kraut / welches einen gar ſtinckenden Geruch von ſich giebet / den man doch aus dem Munde desjenigen ſo ihn geeſſen nicht verſpühren wird / wo er Kümmel darauf iſſet.

Von dem Lauch ſchreibet Mizaldus, wann man in ſein Haubt mit einem ſpitzigen Rohr oder höltzernen ſpitzigen Inſtrument ſteche / und Rüb- oder Kümmerling Saamen in das Loch verberge / ſo werde ſolch Haubt dermaſſen aufgeſchwellen / daß man es vor ein recht verwunderliches Ding halten möchte.

154. Von

154. Von etlichen Stauden-Gewächſen / als Alant / Majoran / Lavendel ꝛc.

Das Alant-Gewächſe neiget ſich bey Aufgang der Sonnen gleichſam aus Ehrerbietigkeit gegen derſelben niederwärts / wann es ſich aber wieder aufgerichtet / ſo ſtehet es gerad / ſiehet immer nach der Sonnen / und wendet ſich nach ihr / biß ſie wieder untergehet.

Der Majoran iſt eine zum Haubt dienliche Pflantze / und dienet inſonderheit zur Stärckung des Hirns und der Gedächtnus. Er iſt auch nutzlich dem böſen Magen / und denenjenigen / welche am Leibe abnehmen / und mit der fallenden Sucht behafftet ſind.

Lavendel und Spicanard ſind der Gelbſüchtigen Artznep / und dienen allebeyde zu vielen andern Schmertzen und Kranckheiten; worvon die Kräuter-Verſtändigen können geleſen werden.

Den Cardobenedict / welcher von vielen auch unter die kleinen Stauden-Gewächſe gerechnet wird / und der Angelica faſt gleich iſt / widerſtehet dem Gifft und der Peſt / vertreibet die Galle aus dem Leibe / und aus dem Magen die faulenden Feuchtigkeiten / wird wider die Colic, Unreinigkeit des Geblüts / Schwindel des Haubts / Verſtockungen der Leber / des Miltzes / und das dreytägige Fieber nützlich gebrauchet.

155. Von der Salbey.

Die Salbey wird gar offt von den Kröten vergifftet / indem ſie dieſelbe oben und unten benagen

nagen. Vor dieſes Unheyl kan man kein ander Mittel gebrauchen / als wann man eine Raute neben die Salbey pflantzet / dan die Kröten und Schlangen fliehen nicht allein vor der Raute ſelbſt / ſondern haſſen auch ihren Schatten. Zu dem Ende ſchreibet auch Mizaldus Horti Medici campo 6. area 3. Die Raute widerſtehet dem Gifft auf das herrlichſte / und läſſet keine Schlangen-Art zu ſich / ſo weit ſich ihr Schatten erſtrecket.

Die Salbey von einer ſchwangern Frauen genutzet / erhält die empfangene Frucht / und theilet ihr das Leben mit. Matthiol. in lib. 1. Dioſcorid. cap. 34.

Ja es diſponiret auch die Mutter zur Empfångnuß der Geburt / und machet die Weibs-Perſonen fruchtbar. Die Hiſtorien-Schreiber berichten vor wahrhafftig / es haben die Egyptiſche Weiber in Egypten nach erſchröcklicher Peſtilentz-Seuche / wovon ſehr viel Menſchen geſtorben / von gekochtem Salbey getruncken / und ſeynd davon trefflich fruchtbar worden.

Die Salbey trågt an vielen Aſiatiſchen Orten Aepfel / zu Conſenza in Calabria hat eine Salbey in einem Garten / einen aſchenfärbigen Gall-Apffel hervor gebracht / wie ſolches Scaliger Exercit. 168. bezeuget / als der ihn mit Augen geſehen.

156. Von der Lemniſchen oder geſiegelten Erden / ſonſt Terra Sigillata genannt.

Die geſiegelte Erde wird heut zu Tage / nicht ohne Aberglauben / um den 6. Auguſti Jährlich aus-

aus ſie gegraben wird / dufftet einen liebl. Geruch aus. Wird gegraben 6. Stunden vor der Sonnen-Aufgang / hernach gewaſchen / in einen Sack geſchüttet / mit den Händen geknetet / zu Kügelen formirt / mit des Türckiſchen Keyſers Siegel bezeichnet / endlichen getrocknet / und in einem Kaſten verwahret / nach Conſtantinopel geſchicket. Stephanus Albacarius in Epiſtola ad Busbequium. Die Strigiſche geſiegelte Erden / welche in Schleſien ausgegraben wird / ward von etlichen der Lemniſchen Erden vorgezogen. Sennertus Scient. Natur. lib. 5. cap. 1. Ihr Erfinder iſt Johannes Montanus, ein Schleſier / welcher ein Tractätlein davon an das Liecht gegeben.

157. Von Saltz.

1. Die Natur des Saltzes bringet mit ſich / im Feuer zu ſpratzeln / im Waſſer diſſolvirt zu werden / und im Dörren nichts zu verlieren. Das Saltz aber ſpratzelt deswegen im Feuer / weilen es Feuer und Waſſer in ſich hält. Dann indem die Feuchtigkeit des Waſſers der Wärme des Feuers widerſtehet / wird ein Geräuſch verurſachet.

2. Das Saltz wird mit recht ein Gewürtz genennet.

3. Man hat beobachtet / daß diejenigen / welche zu faulen Fiebern geneigt ſind / vor demſelbigen Friede haben / wann ſie wohl geſaltzene Speiſe eſſen. Mathiolus de Febribus Peſtilent.

4. Fette Weiber / wann ſie mäſſig geſaltzene Speiſſe eſſen / werden ſie fruchtbar / dann das

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Saltz reiniget die Mutter-Feuchtigkeit/ und trocknet die gar zu unreine und feuchte Mutter aus/ daß der Saamen kleben kan.

5. Wann man Saltz an den Mund derjenigen/ ſo mit der fallenden Sucht behafftet ſind/ hält/ und wann man in der Ohnmacht/ welche ſo wohl von Auflöſung als Verſtopffung der Geiſter entſtehet/ die Leffzen mit Saltz reibet/ wird man dardurch gute Linderung erlangen.

6. Das Saltz iſt vor den Hunger und Durſt ein bewährtes Mittel/ ſolches hat Keyſers Caroli V. Kriegs-Heer in der Tuniſchen Belagerung wohl erfahren. Selbiges wäre gar gewiß gantz und gar darauf gegangen/ wo nicht ein jeder Soldat ein und ander Saltzkörnlein ohne Unterlaß auf der Zunge zergehen laſſen. Becker in Præfat. lib. de Sanit. Conſtit.

158. Von der Natur des Salpeters.

1. Nitrum, wird ſonſt auch Sal Nitri, und wann es ſich zuſammen geſetzet/ Salpeter genennet. Dann wann das Waſſer an die Nitroſiſche Erde gegoſſen wird/ giebt ſie eine Lauge/ welche durch Krafft des Feuers zum Salpeter gekochet wird/ wie aber ſelbiger gereiniget werde/ wiſſen die Chymici am beſten.

2. In Polen und der Marck/ wie auch an andern Orten in Teutſchland/ wird das Salpeterſieden auf gemeinen Unkoſten getrieben. Es entſtehet aber der Salpeter gemeiniglich aus der Menſchen und anderer Thiere Urin in Ställen und alten Häuſern.

3. Von

3. Von dem Salpeter ſchreiben die Chymici, daß ob er gleich dem Geſichte weiß und der Berührung kalt vorkommet / er dennoch einen gantz rothen und im höchſten Grad hitzigen Geiſt in ſich halte. Sennertus lib. 5. Epit. Scient. Natural. cap. 2.

4. Von den Egyptern berichtet Jonſtonus in Thavmatographia, ſie beſtreuen den Rettich mit Salpeter / wie wir den unſerigen mit dem Saltz.

159. Von der Natur des Vitriols.

1. Der Römiſche / Cyprianiſche und Ungariſche Vitriol wird für den beſten gehalten. Seine Güte wird bewähret / wann man ihn an ein Meſſer reibet / dann er wird vor den beſten gehalten / wann durch die Anreibung das Meſſer eine kupferne Farbe bekommet.

2. Wann der Spiritus Vitrioli (nach Riolani Zeugnus) wohl zubereitet iſt / ſo iſt er mit einer ſolchen Schärffe und brennenden Verzehrungs-Krafft verſehen / daß er das Glas / worinnen er iſt / durchfriſſet.

3. Der Spiritus Vitrioli hat eine groſſe Feindſchafft gegen dem Weinſtein-Oel; dann obgleich in beyden eine ſehr ſtarcke Schärffe und Säurigkeit zu finden / ſo verlieren ſie doch beyde / wann ſie untereinander gemiſchet werden / ihre Schärffe / und wird der Liquor gantz unſchmackhafftig. Boetius l. 2. de Lapid.

4. Wunderswürdig iſt / was von Spiritu Vitrioli und Agtſtein Conradus in medulla deſtill.

aus Paracelſo berichtet. Lege / ſpricht er / einen gelben Agtſtein auf eine von Wißmuth gemachte Tafel / und ſetze den Vitriol drey Spannen lang davon / da wird alsdann (welches verwunderlich zu ſehen und zu hören iſt) der Vitriol ſeiner Farbe und Schärffe beraubet.

160. Von der Natur des Schwefels.

Die Güte des Schwefels wird zwiſchen zwey eiſſernen Blechen erfahren / dann wann er darzwiſchen gepreſſet wird / und alsdann wie ein Wachs ohne Geſtanck flieſſet / auch etwas röthlichtes hinter ſich läſſet / ſo wird er vor gut und gerecht gehalten.

Die Chymici machen aus dem Schwefel ein dermaſſen kräfftiges Oel und Balſam / daß dardurch weder ein lebendiger noch todter Cörper zur Fäulung gelanget / ſondern dermaſſen friſch und gut gehalten wird / daß kein Einfluß der Geſtirne / keine Schädlichkeit der Elementen / keine anderswo herkommende Verderbung ihnen hinderlich ſeyn kan. Weckerus Antid. Spec. l. 1.

161. Von der Zimmet.

Dieſes Stauden-Gewächſe wächſet auſſer Europa in Zeilan, und in einer von den Moluccischen Inſuln / welche Mutir genennet wird / trägt keine Früchte / die Rinden allein wird im Werth gehalten / welche man durch die Hitze zerſpaltet / und zweymalen des Jahrs abſtreiffet. Sie iſt anfangs ſüß / und wird in einem Monat wie ſie ſeyn ſolle.

Die Zimmetrinde hat dermaſſen groſſe Krafft / die Geſundheit zu erhalten / und das Leben zu verlångern / daß ein Kråuter-verſtåndiger Mann ausruffet. Warumb ſtirbet doch derjenige Menſch / der die Zimmetrinde gebrauchet?

Zu Zeiten Galeni war ein ſolcher Mangel an Zimmetrinden / daß man ſie nirgend / als bey dem Keyſer / fande. Galenus lib. 1. de Antidot. Daß aber auch heut zu Tage dergleichen nicht zu finden ſeye / wie ſie Galenus beſchreibet / bezeuget Scaliger Exercit. 144.

Die Zimmetrinde behålt ihre Krafft nicht über 30. Jahr / darauf empfindet ſie die Schwachheiten des Alters / welches doch etliche aus Unwiſſenheit verneinet. Hiervon wollen wir Galenum vernehmen: Zu der Zeit / ſpricht er / da ich dem Keyſer Antonio einen Theriac zubereitete / habe ich viel hölttzerne Gefåße / worinnen Zimmet ware / geſehen / theils waren zu Trajani, theils zu Adriani, theils auch zu Antonini Zeit geſam̃let / und aufbehalten worden: Dieſe insſamt / waren auch durch Schwachheit und Stårcke des Geruchs und Geſchmacks / ſo weit voneinander unterſchieden / als ſie alt waren.

162. Von der Natur des Goldes.

1. Die Elementen / woraus das Gold beſtehet / ſind einander ſo gleich geartet / daß keines von dem andern übertroffen wird / ſondern gleichſam als alle in einer Waage liegen / daß das Gold weder von dem Waſſer verletzet / noch von der Erden

verringert / noch von der Lufft verändert / noch vom Feuer kan verzehret werden.

2. Jedoch kan das Gold nach Meynung etlicher Philoſophen von einem Waſſer / welches ſie heiſſen dicere nolo, das iſt / ich mag es nicht nennen / verderbet werden.

3. Etliche ſtatuiren drey Gold-Principia als ☿. Schwefel und ⊖. oder etliche nennen ſolche Waſſer / Schwefel und reine Erde / andere zehlen nur zwey / nemlichen Schwefel und Mercurium, noch andere Erd und Waſſer / welche Meynungen miteinander können vereiniget werden / wann man ſaget / es ſeyen zwey Principia des Golds / nemlich reine Erde und reines Waſſer; doch alſo daß der Schwefel vom Waſſer nicht abgeſondert werde. Dann der Schwefel iſt im Waſſer eingeſchloſſen / und iſt ein Feuer / wordurch das Waſſer digeriret und von aller Unreinigkeit geſäubert wird. So balden nun ſolches von der Natur geſchehen / nimbt hernach der Schwefel die Oberhand oder Herrſchafft / und würcket mächtiger und ſtärcker gegen der reinen Erden / ſolviret und verkehret ſie hernach durch Coaguliren in Edles Gold.

4. Obgleich nichts dichters / feſters und ſchwehrers iſt / als das Gold / auch das Bley ſelbſt nicht ſo ſchwehr iſt als daſſelbe / ſo läſſet es ſich doch beſſer ziehen / als gemeldtes Bley / alſo daß der dritte Theil eines Gold-Gran kan zu einem Drat / der 134. Schuhe lang iſt / gezogen werden / ja man kan eine einzige Unze Goldes länger ziehen als acht Unzen Silbers. Dannenhero

kan

kan das Gold zum Nähen und Würcken angewendet werden.

5. Das Gold hat treffliche Krafft zum heylen in ſich / wegen ſeines auserleſenen Temperaments und bequemer Mäſſigung der beywohnenden Wärme und fetten Feuchtigkeit / wodurch es geſchicht / daß es gemäſſiget warm und feucht iſt.

6. Dannenhero werden die mit guldenen Inſtrumenten berührte Wunden viel glücklicher geheylet / und hinterlaſſen entweder gar keine / oder doch geringe Narben. Wann das Gold in einem Oel reſolviret wird / ſo übertrifft es alle Particular-Artzneyen.

7. Zwiſchen dem Gold und Queckſilber iſt eine treffliche Verwandſchafft / welche darinnen beſtehet / daß wann dieſe zwey Matallen zur höchſten Reinlichkeit gebracht worden / ſie begierigſt umbfangen / und ihre Naturen einander mittheilen / ſich auch dem Cörper und Geiſt nach auf das beſte vereinigen.

De Unguento ſtellato vel Armario.

163. Die berühmte Waffen-Salbe auf unterſchiedliche Weiſe zu machen.

Unguentum ſtellatum Theophraſti.

℞. Axungiæ von einem wilden Eber / Bärn-Schmaltz von einem Männlein jedes $1\frac{1}{2}$. Untze. Vermium Terreſtrium Deputatorum $\frac{1}{2}$. Untze / Santali ruber, Blutſteint jedes $\frac{1}{2}$. Untze / Todtenkopffs

kopffs-Gemöſe 2. qu. Jungfrau-Hönig ½. Unze / fiat. l. a. Unguentum.

Gebrauch dieſer Waffen-Salbe.

Nimb das Inſtrument / was es iſt / damit einer verwundet / und ſchmiere es mit dieſer Salben / alſo / daß du im Anſtreichen die Salbe gegen deinen Leibe / und mit nichten vom Leibe anſtreicheſt / dann ſo du das vom Leibe anſtreicheſt / ſo ſtirbt der Verwundte / darum ſeye gewarnet. Das geſalbte Inſtrument verhülle mit einem Papier / oder in ein ſchön weiß leinen Tuch / und lege es dann / daß es vom Winde nicht berühret wird / und warm lieget / auch kein Staub darzu kommen kan. Es iſt am beſten / man lege es in ein Bett fein luſtig zugedecket / ſo heylet der Verwundete ohne alle Pflaſter und andere Wund-Artzney / wann er gleich 30. Meilweges von dir iſt. Certum & probatum ſine fallacia.

Item wenn dein eigener Athem / oder ein Lufft auf das geſalbte Inſtrument gienge / ſo hat der Krancke groſſe Schmertzen.

Kanſt du das Inſtrument / darmit der Schad geſchehen / nicht haben / ſo kauffe ein neues / doch noch nie gebrauchtes / und ziehe es durch das Blut der Wunden / und verfahre darmit wie oben ſtehet.

Auch wiſſe / iſt die Wunden geſtochen / ſo ſtreiche die Salbe mit einem Strich von der Spitzen gegen dem Leibe / ſo iſt es gerecht. Iſt es mit einer Wehre gehauen / ſo kehre die Schneiden oder Spitzen von dir / und hebe an der Schneiden an /

und

und ſtreiche gegen dir / und verfahre wie obgeſagt.

Item ſo ein Pferd verwundet / brich dem Pferd das Eiſen ab / und kauffe ein neues / und ſtreiche es über die Wunden / und ſchmiere es gegen die Hebe an Beinſtollen / und verfahre damit / wie oben ſtehet.

Purificatio Vermium.

Die Regen-Würme reinige alſo / erſtlichen laſſe ſolche einen Tag oder zwey im Moos kriechen / ſo ſäubern ſie ſich in dem Moos / ſo an den Büſchen wächſet. Darnach in einen Hafen gethan / ſolchen verlutiret / und in einem Backofen backen laſſen / dann ſubtiel pulveriſiret.

NB. So du das Moos von einem Menſchen-Kopff nicht haben kanſt / ſo nimb das Creutz / das auf einer Straſſen ſtehet / da einer erſchlagen / und von ſeinet wegen dahin geſetzet worden.

Uber die Wunden darff man ſonſt nichts legen / als ein rein weiß Tuch / und morgens mit des Krancken eignem Harn gewaſchen.

164. Alia deſcriptio Unguenti armonij.

℞. Wilden Eberſchmaltz oder Schmeer / Bären-Schmaltz de maſculo, jedes 2. Unz / liqueſcat in Vaſe, und gieſſe es auf einen rothen Wein / daß es rein und ſauber werde / da es geſtanden / nimbs ab / und mache mit nachfolgendem Pulver eine Salbe. ℞. Pulveriſirten Blutſtein / rothen Sandel jedes ½. Unz / gereinigt und gepulverter Regen-Würmer ½. Unz / Gemoos von eines Armen Sünders Todten-Kopff 1. qu. mache es alsdann zu einer Salben.

165. Karnthauers Unguentum Armarium.

℞. Wildſchweinen-Schmeer von einem Eber 3. Unz / Bärn-Schmaltz 4. Unz / Purifica und zerlaß lento igne, adde rothen Sandel 6. qu. Blutſtein 1. Unz / Lumbricorum uſtorum 2. Unz / Rad. Conſolid. Maj. pulveriſ. ½. Unz / Moos von einem Todten-Kopff 6. Unz.

Lumbrici ita præparantur.

℞. Lumbr. Ein Schoppen voll / thue ſie in einen Hafen / wirffe darauf Gemös von Dornen / darunter 2. Eyerdotter gekochet / und gemiſchet / ſo eſſen ſie darvon und purgieren ſich / dann thue ſie in einen neuen Hafen / ſchütte 2 Maas Sand darauf / laſſe es eine weile ſtehen / endlich waſche ſolche mit Wein ab / verkleibe ſie in einem neuen Hafen / dörre ſie im Backofen.

166. Unguentum Armonium ex Collegio Fernelii.

℞. Uſneæ Concretæ ex Cranio hominis ſtrangulati vel in äere expoſito ℥ij, Mumiæ, ſangu. hominis ana. ℥iß. Adipis humani ℥ij. Olei lini, Boli armenæ. ana. ℥ij. miſce fiat unguentum.

167. Noch auf eine andere Art die berühmte Waffen-Salbe zu machen.

Man nimbt wild Schweins- und Bären-Schmaltz jedes 8. Loth / je älter die Thiere seynd je beſſer. Man läſſet alle beyde / in einem rothen Wein / zuvor eine halbe Stunde bey einem gelinden

linden Feuer ſieden / nachmahls auff ein kaltes Waſſer gieſſen/ das auff den Waſſer ſchwimmende und geſtandene Fette / mit einem Löffel fleiſſig abheben / auffſammlen/ was auff den Boden ſincket/thut man hinweg. Hernach nimbt man in Wein/oder Waſſer gewaſchener Erdwürmer 12. Loth/ läſſet dieſelbige in einem verdeckten Hafen/in einem Back-Ofen dörren jedoch nicht anbrennen/ daß man es machen kan. Hernach nimbt man des gedörten Pulvers / wildes Schweins von rothen wohlriechenden Sandel / Mumia, und Blutſtein/ jedes 2. Loth/ endlichen nimbt man ſubtiel pulveriſicter Menſchen-Hirnſchal/oder daſſelbige Moos welches beſſer iſt/ wann man es haben kan / der eines gewaltthätigen Todes geſtorben/ wann der Mond zunimbt / und in einem guten Zeichẽ iſt in der Venere, wañ es ſeyn kan nicht und im ♄. oder ♂. geſamlet ohngefehr 2. Haſel-Nuß groß ſchwehr / vermiſche alles mit dem Schmaltz wohl untereinander / und machet es zu einer Salbe / hernach in einem verſchloſſenen Glas oder Büchſe auff das beſte zum Gebrauch verwahret.

Nota. Da etwan durch lange Zeit die Salbe vertrocknet / ſolle man es mit vorigem Schmaltz wider anmiſchen und weich machen.

Man ſolle aber dieſe Salben machen/wann die Sonne in der Waage iſt.

Gebrauch dieſer Waffen-Salb.

Durch dieſe Salben werden alle Wunden/ ſie ſeyen gleich durch Pfeil/ Kugeln / Stich / Werffen/ &c. verurſachet / in Manns- und Weibs-

Perſonen/ (jedoch daß keine Nerven-Lufft-Adern/ oder eines aus den drey vornehmſten Gliedern/ des Menſchlichen Leibes verletzet ſeyen) geheilet/ wann man nur die Waffen/wormit es geſchehen/ haben kan/ es ſeye der Patient ſo weit oder ferne er wolle.

Erſtlichen/ man ſolle die Waffen/ darmit der Menſch verletzet worden/ mit der Salbe alle Tage einmahl ſchmiren/ wann es nöthig/ ſonſten nur über den zweyten oder dritten Tag/ die Waffen mit einem ſaubern leinen Tüchlein umwickeln/ in einẽ warmen mittelmäſſigen Ort wohl verwahren/ und fleiſſig zuſehen/ daß kein Staub/ Sand/ oder kalter Wind die Waffen berühre.

2. Ehe man die Waffen ſchmieret/ mus man wiſſen/ob die Wunde gehauen oder geſtochen? Wann ſie geſtochen/ ſo mus man die Waffen von oben herabwerts ſtreichen/ und nicht von unten herauff.

3. Wenn man nicht weiß/ wie tieff die Wunden/ſo mus man die gantze Waffen ſchmieren.

4. Es iſt nicht nöthig/die Wunden zu hefften/ ſondern nur ein ſauber Tüchlein alle Tage darumb binden/ und ſolches zuvor in des Patienten Harn netzen/ wann man denſelben haben kan.

5. Derjenige/ ſo dieſe Arbeit verrichtet/ ſolle ſelbiger Zeit der Weiber müſſig gehen/ und des Beyſchlaffes ſich enthalten.

6. Ehe man die Waffen ſalbet/ mus man das Blut ſtillen.

7. In

7. In Brüchen und Verletzung der Beine/ ſolle man dieſelbe mit dem Pulver von groſſer Wallwurtz oder ſchwartzer Nieswurtz vermiſchen.

Nota. So man die Waffen bey Handen/und gerne wiſſen wolte/ob der Patient geneſen oder ſterben werde? So ſolle man die Waffen bey einem Kohlfeuer ſo warm werden laſſen/ daß man die Hände daran halten kan/ hernach mit roten Sandel/ oder Blutſtein beſtreuen: So es alsdann Blut ſchwitzet/ ſo iſt es ein Zeichen/ daß der Menſch ſtirbt/ ê Contra.

8. Wann man die Waffen nicht haben kan/ darmit man verletzet worden/ ſo muß man ein Höltzlein von Weydenholtz nehmen/ ſelbiges in der Wunden feucht machen/ und nachdeme das daranhangende Blut trocken worden/ (nicht an der Sonnen) noch am Feuer/ ſondern von ſich ſelbſten/ſo ſtecket man dieſes Höltzlein in die Waffen-Salbe/ und läſſet es ſo lange darinn ſtecken/ bis daß die Wunden heyl worden.

9. Wann die Wunden kein Blut geben will/ ſo mus man es mit dem Höltzlein ſo lange ritzen/ und reiben/ bis daß es blutig wird.

Alſo auch in den Zahnſchmertzen/ man ritzet mit einē Laß-Eiſen das Zahnfleiſch umb den böſen Zahn herumb/ bis daß es blutet/ läſſet hernach ſolches Blut am Eiſen trocken werden/ ſchmieret das Eiſen alsdann mit dieſer Salbe/ ſo vergehet der Zahnſchmertz.

10. Wann ein Pferd vernagelt worden/ und ihme der Nagel in das Fleiſch gegangen/ ſo ziehet

het man den Nagel heraus/ und ſchmieret ihn mit dieſer Salben. Es heylet das Pferd ohne eintzige Verſchwürung.

Und auff dieſe Weiſe können alle Thiere/ welche Fleiſch und Beine haben/ curiret werden.

168. Sonderbahres Blutholtz zur Blutſtillung.

Solches iſt Cypreſſenholtz/ ſo man gemeiniglich bey den Meſſerbeſchälleren bekommen kan/ wann man ein Stuck dieſes Holtzes in die Hände nimbt/ und darinnen erwarmen läſſet/ auch offt daran riechet/ ſo verſtellet es alſobalden das Bluten der Naſen.

169. Spongia Sympathtica.

Iſt ein weiſſer Schwamm von einer Bircken/ im Herbſt den 29. Sep. auch umb Michaeli sgeſammlet/ ſo man von dieſen Schwammen auff die Wunden legt/ und ein Stücklein darvon in das Naſenloch ſtecket/ ſtillet ſolcher das Blut alſobald.

170. Cortex Symphaticus.

Iſt die Rinden vom jungen Fraxino oder Eſchenholtz eines Armbs dick/die grüne Rinden hinweg gethan/ die andere auch am Jacobi Tag gehauen/ man ſchälet es hernach wann man will/ herumb/ dieſe Rinden auff ein Wunden gelegt/ heylet und hefftet ſolche ohne Schmertzen/ verſtellet auch das Blut.

Se-

Secreta Chyrurgica.

171. Gewiſſe Blutſtellung von eigenem Blut.

Joro Sciorum f. 9

℞. Des Patienten Geblůt in eine eiſerne Pfanne/ laſſe es darinnen herum lauffen/ und rôſte es auf dem Feuer / bis das Blut gantz důrre wird/ und ſich zwiſchen den Fingern zu Pulver reiben lâſſet/ und ſtreue ſolches Blutpulver in die Wunden / welche ſo hefftig blutet/ſo verſtehet das Blut. So das Blut ſtehet / und die Wunde gereiniget / ſo nimb zarte Lumpen / brenne ſie als Zunder / und lôſche ſie mit Baumôl ab / dieſe verbrennte Faſſen lege ihme in die Wunden/ haſt du kein Pflaſter/ ſo lege ihme eine ungeſchmaltzene Speckſchwarte darauff/ oder ein Tůchlein in warmen Wein gedunckeť / und wieder ausgedrůcket/ und darůber gelegt / wiewohl denen Wunden/die zu ſtarcken bluten geneiget / die warme Bânde zu vermeiden ſind. Hernach ſo nimb Baumôl und Wein/ miſche es durch einander/ rühre es ſtarck/ duncke leinene Tůchlein darein / drucke ſie wieder wohl aus/und lege die Tůchlein wohl warm über/ mit trocken Gebânde / diß mus alle zwey Stunden geſchehen / und dieſes Wundôls wird auch im H. Evangelio gedacht / da der HErr Chriſtus als ein Samariter / dem Verwundeten Wein und Oel in ſeine Wunden gegoſſen/ (des Baum-Oels muß 1. p. des Weins 2. p. ſeyn/) ſiede dieſe beyde mit einander/ ſo lange/bis der Wein einſiedet/ und das Oel ſo es in das Feuer getreufelt wird / nicht mehr ſpratzelt / ſo haſtu ein Wundôl nach allem Wunſch / lege es mit zarten Fâſgen in

die Stiche und Wunden/ du kanſt Wunder darmit verrichten.

172. Magiſterium Aluminis.

℞. Schönen durchſichtigen Alauns/ q. v. dieſen ſtoſſe zu Pulver/ und thue ihn in eine Ochſen- oder Schweins-Blaſen/ knüpffe die oben wohl zu/ und wirffe ſie in einen Keſſel heiſſes Waſſers/ ſo wird der Alaun zu Waſſer/ diß deſtillire über den Helm aus einem niedrigen Kolben/ bis der Alaun ein Caput mortuum ſetzet/ alsdann höre auff/ weiter zu deſtilliren oder zu feuern/ dann du ſonſten Corroſiv- und untaugliche Spiritus bekommeſt/ dieſes Caput mortuum thue wieder in eine Blaſen/ und ſolvire ihn wieder zu Waſſer/ wie zuvor/ diß treibe ſo lange/ bis du die gantze Subſtantz des Alauns über den Helm bringeſt/ die erſte reſolut. muſtu ſeyhen/ und filtriren/ dann vielleicht Staub darinnen iſt. So haſtu das Magiſterium Aluminis ohne Corroſiv, die Adern zuſammen zu ziehen mächtig/ diß magſtu überſchlagen/ und in die Wunden gebrauchen/ oder wo Blut flieſſet/ du magſt wohl Tragant/ Gummi/ arabic. Drachenblut/ oder wohl zerklopfftes Eyerklar darunter miſchen/ ſo lange aber das Geblüt erhitzt/ und die Perſon in Grimme iſt/ ſo wütet das Blut/ und iſt ſchwerlich zu ſtillen.

173. Terra Vitrioli rubra.

℞. Vitrioli hung. q. v. thus in einen neuen unglaſurten Hafen/ und ſetze ſolchen in einen Töpffer oder Zieglersofen/ bis er ein roth grauer Stein wird/ ſo man Colcothar heiſſet/ ſtoſſe ihn zu Pulver/ und gieſſe ihn in ein weites glaſurtes Geſchirr

ſchirꝛ thue heiß Waſſer daran/ laſſe 4. oder 5. Stunden daran ſtehē/ alsdañ ſeyhe es per inclinationem ab/ und gieſſe wieder heiß Waſſer darauff/ diß thue 4. oder 5. mahl/ bis ſich das Saltz aus dem gebrandten Vitriol oder Colcothar heraus zeucht/ und du kein Geſchmack mehr auff der Zungen fühleſt/ alsdann trockne dieſe rothe ausgeſüſte Erden/ ſo haſtu eine gute Medicin zum Blutſtillen/ und anderwerts vielfältig zu gebrauchen/ dieſes abgegoſſene Waſſer ſiede gantz ein/ ſo ſetzet ſich ein Saltz ſchneeweiß/ (ſo Gilla Vitrioli genandt wird/) mit dieſem kanſtu Wunder-Werck in faulen Schaden verrichten.

174. Vom Blut-ſtillen.

Wann ſich das Blut nicht will ſtillen laſſen/ ſo nimb des Patienten Blut/ koche es mit Säukoth/ ſchlage es Pflaſterweiß über &c.

175. Fürtreffliche Blutſtillung.

℞. Blut vom einem Lamb oder Schaaf/ laſſe es in einem reinen Geſchirr ſieden/ bis ſich das Waſſer darvon ſcheidet/ alsdann gieſſe das Waſſer ab/ und dörre das Geblüt in einem neuglaſurten Topff in heiſſer Aſchen/ reibe es zu Pulver/ und vermiſche darunter rein gepülverten Tragant/ und ſtreue es in die Wunden/ iſt nun der Blutfluß ſo hefftig/ daß er dir das erſtemahl ſolches hinweg wäſchet/ ſo trockne die Wunden noch einmal aus/ und ſtreue es darein/ thuſtu dann Alaun/ crocum Martis oder obgedachte rothe Terram Vitrioli darunter/ ſo haſtu wohl gehandelt/ befeſtige darüber die Wunden mit dem Emplaſtro Santalino, (aliàs incognito dicto.)

176. Wie der Crocus Martis in der Chyrurgia auff das beſte zu bereiten.

Der Crocus Martis iſt eine fürtreffliche Blutſtillung / inner und äuſſerlich zu gebrauchen / innerlich ſtillet er die rothe Ruhr / & alios fluxus, äuſſerlich befeſtiget er die Wundē/hinein geſtreuet/ uñ andere. Es darff aber dieſer Crocus Martis nicht mit Scheydwaſſer oder Eſſig gemachet werden/ ſondern allein durch die Hitze des Reverberir-Ofens / hernach vielfältig abgerieben / mit Roſen-Ehrenpreyß / oder breiten Wegereich-Waſſer / und nach dieſer Præparation offtmahln wiederum reverberiret / ſo lange/bis er ſo leicht wird als eine Feder / ſo iſt er recht.

177. Noch ein ander Blut-ſtillung.

Unter den vornemſten Blutſtellungē iſt nicht die geringſte der Froſchleich / derowegen ſoltu dich bey Zeit / oder zu rechter Zeit / darmit verſehen / und gefaſt machen / daß du das gantze Jahr über mögeſt genieſſen. Derowegen nimb in Frühling/ſo die Fröſche den Leich von ſich geben / einen Lumpen/dieſen tauche in ein Löſchwaſſer eines Schmiedes / darinnen du zuvor Alaun/ oder Galitzenſtein zerlaſſen / dieſen Lumpen laſſe wieder trocken werden / hernach ziehe ihn durch ein Fröſchleich / alſo daß der Leich allenthalben daran hanget / alsdann trockne ihn an der Lufft / und ſo er getrocknet / ſo ziehe ihn abermahl durch/diß thue ſo offt du kanſt/ und die Zeit des Fröſchleichs wäret / dann je öffter du den Lumpen eintaucheſt/jemehr bekommt er Krafft / dieſer Lumpen ſtillet das Blut / ſo die

Wun-

Wunde zuvor nur ſchlecht mit gemeinen / als Pfau oder Bubenfiſt verſorget iſt.

Ich habe das Aqu. ſpermat. Ranar. offt und viel im Naſen-Blutẽ gebrauchet/ſolches mit rothẽ Allaun vermiſcht / in die Naſen hinauff ſchnupffen laſſen. prob.

Brenne einen grünen Laub-Froſch in einen Hafen zwar nit zu Aſchen / ſondern daß er ſich zu Pulver ſtoſſẽ läſſet/diß Pulver thue in ein klein Taffet-Säcklein / und hänge es einer Frauen ſo zu viel flieſſet/ an den Hals/ du wirſt groſſe Hülffe ſehen.

178. Noch eine ander Blutſtillung.

℞. Burſæ paſtoris (Täſchleinkraut) qv. zerſtoſſe und ſtecke es in die Naſe / und nimb das friſche Kraut in beyde Hände/ ſo balden das Kraut in den Händen erwarmet / ſtehet es.

Item das zerſtoßne Kraut oder Safft in die Wunden geleget / und gedruckt/ und das zerknirſchte Kraut aufgebunden.

NB. Mit dieſem wurde in 24. Stunden die Wunden und Ader auf der rechten groſſen Zähen eines Zim̃ermans aus Coburg/ſo mit einem Beyl entzwey gehauen/geheylet. Als man ihn zum andernmahl verbinden wolte / war die Wunde alſo gehefftet daß man faſt nichts darvon ſahe/ die Zähe hienge nur an einem Fädelein/und hätte ſich ohne dieſes Mittel zu todte bluten müſſen.

179. Ein ſehr offtbewährtes Stuck/ Dorn/ Nägel &c. eingetretten oder ſonſt eine in den Leib geſchoſſene Materi/ innerhalb 24. Stunden ohne Mühe aus- zuziehen.

℞. Fuchsſchmaltz/ Haſenſchmaltz jedes 1. Unz/ Krebs- und Regen-Würmer gepülvert/ jedes ein halb Unz/ Magnetſtein/ ſo gut iſt/ Herbæ diptamni pulveriſ. jedes ½. qu.

Beyde Schmaltze zuvor geläutert/ laß ſanfft zergehen/ demnach nimb die 2. erſten Pulver/ rühre die unter das Schmaltz/ die 2. letzten zu letzte eingerühret.

Obſerv. I. ℞. Friſche Krebſe/ dieſelbe in ein Nöſel-Topff gethan/ und wohl verlutirt/ in einem Töpffers-Ofen gebrannt/ und alsdann auf das kleine pulveriſiret.

2. Hübſche lange Regen-Würmer/ laſſe ſie zuvor in ein Maas Waſſer einkochen/ daß ſie ſich von Koth reinigen/ oder ſchneide an beyden Orten die Spitzen hinweg/ und drucke ſie mit einem Höltzlein aus/ alsdann wie mit Krebſen procedirt.

Den Magnet und Diptam gepülvert/ ſo ſind die Pulver verfertigt.

NB. Man kan die Regenwürmer/ und Krebſe auch wohl auff dem Ofen trocknen/ ſo geben ſie ein Leibfarbes Pulver.

Uſus & Experimentum.

Wann dieſes Unguent nun bereitet/ und es die Nothdurfft zu gebrauchen erfordert/ ſo ſtreiche das-

daſſelbige auff ein Tuch / wie ein Pflaſter / und lege es über die Wunde / da die materia ſtecket / ſo werden in 24. Stunden die Sachen auff dem Pflaſter kleben / und darffſt hernach ferner nichts / daß du von dem Unguent darüber legeſt / das heylet ohne alle andere Dinge / in kurtzer Zeit.

Diß Unguent wird in einer zinnernen Büchſen behalten / nicht zu feucht / nicht zu warm / jeälter jebeſſer / hält ſich bis in das fünffte Jahr.

180. Blutſtillen.

Cranium oder Moos von einem gehenckten Dieb in die Hände gehalten / wird kein Tropffe heraus lauffen / auch in Aderlaſſen wird kein Tropffe hervor kommen.

181. Noch ein anders.

℞. Mucilag. Aceti Vini (die Haut auff dem Eſſig) 1. qu. Vitriol. calc. Boli armenæ aa. ein halb qu. mit Roſen-Eßig irroriret / und wieder getrocknet / deinde inſperg. und ſolches auffgeleget / oder Saukoth mit einem Tuch auff die Wunden gelegt iſt gewiß.

182. Sehr Secreter Wund-Balſam.

℞. Cyprianiſchen Terpentin / ſo über Venedig kommet / und in Leib genommen wird / und gleich ſoviel Johannis-Oel / des rothen / zerlaſſe es miteinander / hernach nimb Gummi / Elemi, zerlaſſe es beſonder / und gieſſe es darunter / hernach laſſe es erkalten / und ſo es halb kalt worden / ſo

gieſſe ein wenig deſtillirt Wachs-Oel darunter/ ſo iſt es gerecht.

Das Pondus iſt nicht gewiß nur daß des Gummi Elemi ſo viel ſeyn ſolle / daß es die Conſiſtenz geben möge/ ſo du mit 1. oder 2. Tropffen in kaldes Waſſer geworffen probieren kanſt/ alſo/ daß der Balſam dinner ſeye als eine Salbe/ und doch dicker als ein Oel.

Dieſer Balſam heylet gleich augenſcheinlich/ beſonders da er zu Wunden gebraucht wird / ſo auch von friſcher Verletzung warm iſt mit Fäßlein eingeleget/und ein gelbes Tractiv darüber gebunden.

183. Ein gewiſſes Secretum alte Schäden zu heylen.

℞. Hungariſchen Vitriol 1. Vierling/ Gallmeyſtein / Bleyweiß / Boli armenæ, jedes 5. Loth/ Salmiac 2. Loth/ Camphoræ 1. qu. zerſtoſſe dieſe Stucke zu Pulver/ rühre es in einem Hafen mit Eſſig an / als ein dickes Muß / ſetze den Hafen in ein ſtarckes Kohlfeuer / daß er glühend werde / und brenne die materiam alſo zu einem Stein / von ſelbigem zerlaſſe q. v. etwan 1. Loth in einem Nöſel Waſſer / netze leinene Tüchlein darein/und lege ſie des Tages 2. mahl über den Schaden / und in den zerſchwornen Eyterichten Brüſten.

184. Fürtrefflich-bewährtes Heyl-Sälblein.

℞. Eines Ducaten ſchwehr des ſchönſten Aloës, rein gepülvert / das rühre in ein geläutertes

Hö-

Hönig / deſſen 1. Loth ſeyn ſolle / zerlaſſe auch hernach abſonderlich 1. Loth Hirſchunſchlet / und thue ein wenig Terpentin mit friſchem Eyerdotter darunter / und rühre es unter einander / ſo haſtu ein gut Sälblein / ſo der Wunden-Fäulung widerſtehet / derſelben Dolores lindert und ſtillet / auch heylet / ſo du es mit Fäßlein in die Wunden legeſt / (halte aber die Wunde ſauber / und laſſe ja nicht viel Leut / NB. darein ſchauen / beſonders Weibes-Bilder / und laſſe die Lufft nicht darzu.

185. Naſen-Bluten zu ſtillen.

Wann es aus dem rechten Naſenloch kommet / ſo lege ein Lorbeer auff die rechte Seite in Mund / & vice verſa.

186. Fürtreffliches Aqua ſtyptica, oder köſtliche Blutſtellung und Heylung aller friſchen Wunden.

Man nimmt des beſten reineſten ungariſchen Vitriols / und Alaun / jedes ℔j. Phlegmatis vitrioli 8. ℔. läſſet alles miteinander ſieden / bis ſich alles auffſolviret und zergangen iſt / ſo es nun erkaltet / muß man es filtrirē / und die wieder der angeſchloſſene Cryſtallen alle darvon thun / auff jedes ℔. dieſer ſolution muß man 1. qu. Vitriol-Oel thun / und auf das beſte verwahren. Wann man nur bey einem Verwundeten ſaubere reine leinene Tüchlein darinnen wohl netzet / und ſäuberlich über den Schaden bindet / ſo wird ſich das Blut augenblicklich ſtillen / man muß aber das Tuch nicht alſobalden herab nehmen / ſondern etli-

etliche Tage darob liegen laſſen / darmit die Ruſſe oder Schwarte des verſtockten Geblüts/nicht wieder herab geriſſen werde / ſo wird alsdann die Wunde ohne alle weitere Medicin gut und auf das beſte heylen/ iſt bey Menſchen und Viehe zu gebrauchen.

187. Noch ein anderes Aqua ſtyptica, ſo vorhergehendes faſt übertrifft.

Man nimmt roth Calcinirten Vitriol oder nur das Caput mortuum ſo vom deſtillirten Spiritu Vitrioli in der Retorten geblieben/ gebrañten Alaun/ und Zuckercandel / jedes 1. qu. Knaben-Urin und Thau-Waſſer / eines jeden 1. Unz/und 4. Unzen Wegbreit-Waſſer/ rühret alles zuſammen in einem gläſernē Mörſel herum/thut dañ die mixtur in eine Phiolen /; und läſſet es in gelinder Wärme ſtehen und extrahiren / ſo man nun ſolchen gebrauchen will / ſo gieſſet man ſolchen per inclinationem ab / nimmt dann ein doppelt gelegtes Tüchlein / feuchtet es mit dieſem Waſſer an / legt ſolches auff eine offne Pulß-Ader / und hält die Hand darauff / ſo ſtillet ſich das Blut in einem Augenblick / will man das hefftige Naſenbluten darmit ſtillen / ſo netzet man kleine von Leinwand gemachte Meyſelein in beſagtem Waſſer / und ſtecket ſolche in die Naſen / ſo verſtellet es das Blut alſobald.

Man kan dieſes Waſſer auch innerlich gebrauchen / für die rothe Ruhr / überflüſſiger Monat-Zeit / und den Fluß hæmorrhoidum. Es heylet alle Wunden / die Doſis iſt zum innerlichen

Ge-

Gebrauch / von ein halb biß 2. qu. in Wegbreit-Waſſer.

188. Borelli wunderbahre Blutſtillung.

D. Borcellus Cent. 1. obſerv. 95. erzehlet/ daß als einsmahln einem dem ſo erſchröcklich die Naſe geblutet / und man ihm auff keinerley Weiſe das Blut hat ſtillen können/ ein Mittel ſeye dafür folgendermaſſen gegeben / und appliciret worden/ als ein zerſtoſſenes Kraut/und ein Waſſer in einem Glaß/ alſo/ daß er das zerquetſchte Kraut auff die Sohlen / und die Palme der Füſſe und Hände 24. Stunden hat legen / und alſo darüber laſſen müſſen: item teſticuli ejus mentali aquâ frigidâ madefacto involvendi erant, unter die Naſenlöcher hat man vom innerſten Theil der Zwiebel gleich einem Zäpffel formiret/ vorher in dem beygeſchickten Waſſer geweichet/ ſtecken müſſen / nachdeme man vorhero dieſelben/ mit eben dieſem Waſſer gereiniget hat / und ſo ſeye ein erwünſchter Effect darauff erfolget. Dahero ſeye D. Borellus begierig worden diß Arcanum zu wiſſen/ und habe er etwas von dieſem nicht gar zu wohl zerſtoſſenen Kraut und auch vom Waſſer behalten/ und befunden / daß beydes das Kraut Brenn-Neſſeln/und das Waſſer daraus deſtillirt geweſen / habe auch ſeithero im Blutſtillen ſo wohl bey Menſchen / als auch da einsmals ein theures Haupt-Pferd verwundet/ und ſich ſonſten verblutet hätte / die groſſe Krafft und Würckung dieſes Krautes würcklich probiret/ habe auch gleichen Effect, wann man es auff die Stirnen lege.

189. Das Blut-Schweiſſen zu ſtillen/ aus was für einer Wunde es auch heraus bricht.

Solches lehret Heinrich Rantzau / beym Wecker im 5ten Buch der Geheimniſſen C. 4. zu Ende auff dieſe Weiſe: Wann bey angehendem Frühling die Fröſche erſtmahls leichen / ſo nimb drey / vier oder mehr Elen dickes Tuchs / waſche dieſes Tuch mit ſolchem Froſchleich wohl ab/ und ſpanne es aus/an der Sonnen zu trocknen: wann es trocken/ſo waſche es abermaln / ja wohl gar zum drittenmal/ und trockne es an der Sonnen/ darnach hebe es fleiſſig zu deiner Nothdurfft auff; Wann du das Blutſchweiſſen in einer Wunden ſtillen wilt / ſo ſchneide ein Stücklein Tuch 2. mahl gröſſer als die Wunde iſt darvon ab / und lege es wie ein Pflaſter auff die Wunde / da wird das Blutflieſſen alſobalden aufhören / wie es die gewiſſe Erfahrung in vielen Perſonen bekräfftiget.

190. Fürtreffliche Blut-ſtillung.

℞. Krebsaugen kleingepülvert / und in eine Wunden geſtreuet / deme die Adern verhauet ſind / und auch fleiſſig zu trincken gegeben / heylet ſchnell und wohl in 24. Stunden. Eines gewiſſen Fürſten Narr iſt Hirnwund geſchlagen worden/ daß ihm das Hirn heraus gangen / hat ihm der Barbirer das Pulver von Beinwellſtein hinein geſtreuet / und auch zu trincken gegeben / der Narr iſt gantz höfflich und klug worden/ beſſer/ als er zuvor war.

191. Ein

191. Eine gewiſſe Cur/ wider daß Podagra.

Wider das Podagra ſolle dieſes eine gewiſſe Cur ſeyn/ daß man ihme monatlich laſſe eine Ader eröffnen/ oder Laßköpffe ſetzen auff den Füſſen zwiſchen der groſſen Zähen/und darneben im lezten Viertel des Mondes/ ohngefehrlich 48. Stunden vor dem neuen Mondſchein/mit dieſem nimbt man materiam peccantem, ſo das Podagra generiret/ hinweg: Zuvor aber eher man ſchrepffet / mus man die Füſſe in dieſer Laugen baden: Man macht von Bircken-Aſchen eine gar ſtarcke Laugen/ſo ſtarck man kan/ gieſſet es einmahln 4. oder 5. durch / darmit es ja recht ſcharff werde / zu ſolcher Laugen nun thut man ſo viel guten Wein; ſo man nun ſolcher 4. Maas hat / ſetzt man 8. Loth Alaun darzu / wann man nun baden will/ ſo macht man beſagte Laugen fein ring / darmit man es recht wol erleidē kan/ es darff aber nicht ſieden / in ſolche ſetzet man die Füſſe bis an die Knochen/ ſo wird man dann Wunder ſehen / was für eine Materia es heraus zeucht/ darnach ſalbet man es mit folgendem unguento.

Man nimbt Menſchen Schmaltz / und des weiſſen Terpentinöls / eines jeden 1. qu. vermiſchet es dreymal durcheinander / und ſalbet es fein dichte darmit / endlichen bedient man ſich dieſer Purgation, ſo wird man ſehen / wie es alle geſaltzene und Podagramiſche Schmertzen weg nimbt/ und gar kein Podagra mehr auffkommen läſſet.

Das Purgier-Pulver.

℞. Alexandriniſcher Senet-Blätter/ Hermodactyli Turbith albi & gummoſi, ana ℥j. ſcamoneæ ℈j. des feineſten Zuckers 1. qu. macht es zu ſubtilen Pulver / darvon nimbt man ½. qu. in warmen Wein oder Bier.

192. Eine warhafftige Linderung/ für das Zipperlein und Gicht / ſo den Schmertzen alſobalden benimmt.

℞. Des allerbeſten Spiritus Vini, darein thue 6. Loth Campher / und 6. Loth geſchabte venediſche Seyfen / dieſes alles 3. Tage an der Sonnen oder Wärme ſtehen und zergehen laſſen/alsdann ein Federlein genommen/ in dieſe materiam geduncket / allen Schmertzen und Wehethum damit geſchmieret / ſo wird es alſobalden beſſer/ probatiſſ.

194. Spiritus Antipodagricus Certiſſimus.

℞. Spirit. Urinæ per Baln. fact. & Spiritus Vini rectif. ana Unc. duas in qua diſſolvatur Camphoriæ drachm. I. Salis urinæ fix. unc. ſem. circulenter partes dolentes per plumam angeſtrichen/ jeöffter jebeſſer.

193. Ein köſtliches Oel/ für die Schmertzen an Armen und Beinen.

℞. Wacholderöl 3. Loth/ Terpentinöl 2. Loth/ Spicanardenöl 1. Loth/ Gamillenöl 6. Loth / vermiſche es zuſammen / und ſalbe den ſchmertzhafften Ort darmit.

195. Ein

195. Ein gewiſſes Secretum für das Podagra, ſo es einem zum erſtenmal ankommet/ daß es aufhören und ausbleiben muß.

Das Zipperlein pflegt ſich gemeiniglich anzufangen an den Füſſen/ in der groſſen Zähen/ die geſchwillt wird roth/ wie die Roſe, und grübelt ſehr darinnen/ darbey man es erkennen kan.

Wann du es nun alſo befindeſt/ ſo nimb eine Zwiebel/ ſchneyde den Kröbs oder Stöpffel oben heraus/ und höle die Zwiebel inwendig aus/ dann thue darein des beſten Methridats/ und ſtecke den Stüpffel oben wieder darauff/ ſetze die Zwiebel in ein Aſchen-Feuer/ mit glühenden Kohlen/ brate ſie alſo/ daß der Methridat giſchet und die Zwiebel weich wird/ nimb dann den Stöpſel herab/ und thue die Zwiebel mit dem Methridat auf den ſchmertzhafften Ort/ ſo warm du es erleyden kanſt/ binde es mit einem dreyfachen Tuch wohl zu/ ſo zeucht es eine Blaſen ohngefehr wie ein Tauben Ey/ die Blaſen laſſe von ſich ſelbſten auffſpringen/ ſo gehet eine gelbe gifftige Materia heraus/ darvon dieſes Ubel urſtändet/ und iſt der Menſch hernach ſein lebtag dafür ſicher/ und befreyet.

196. Arcanum ſummum zu contracten Gliedern.

℞. Vened. Terpentin mit Spiritu Vini, in einer Sand-Capellen/ ſeparire dieſes vom Spiritu Vini, thue ihn in ein Glas/ geuß olei vitrioli gar gemach guttatim hinein/ ſonſt zerſtößt

es

es das Glas/ daraus wird ein Balſam/ mit dieſem ſalbe die Contracten Glieder/ &c.

197. Fürtreffliches Ziegelſtein-Oel/ für das Podagra/ und zu den verlähmten Gliedern.

℞. Wohlgebrannte neue Ziegelſtein/ die ſchlage zu Stücken/ mache ſie wohl glühend/ thue ſie in ein Geſchirr/ und gieſſe Baumöl darauff/ und decke es von ſtunden an zu/ daß die Vapores nicht exſpiriren/ laß erkalten/ dann ſtoſſe es klein/ und deſtillire ein Oel darein/ nimb alsdann eine Natter/ hacke ihr den Kopff und Schwantz ab/ und das mittlere zerſchneide in Stücken/ thue ſolche in das obgemeldte Oel/ ſetz ein zu digeriren/ darnach filtrirs und verwahre es/ es heylet böſe Schäden/ die erlahmet ſeyn/ iſt ſehr bewährt für das Zipperlein/ für alle Gicht/ und für anderen Wehethumb mehr.

198. Wunderbare Augen-Cur.

℞. P. Nicolaus Cabæus h. t. hat an einem Lamm eine Wunderſame Cur erwieſen/ (referente D. Webero in diſcurſ. Curioſ. f. 1201.) Er hat des Lammes beyde Augen mit einer ſpitzigen Lanzetten durchſtochen/ und die gantze wäſſerigte Feuchtigkeit heraus gedrucket/ und darnach die Wunden mit einer in Scheelwurtz Safft gedunckten Binden verbunden; da er dann des folgenden Tages gefunden/ daß das Lamm wider friſche und geſunde Augen gehabt/ und eben ſo gut als zuvor geſehen; dergleichen Probſtücke findet man bey

bey P. Schotten/ von einem Engelländer/ der eben dieſes zu Prag 1662. an einer Gans in Gegenwart D. Marci erwieſen hat.

199. So einem etwas in ein Aug gefallen/ wie man es geſchwind wider heraus bringen mag.

Wann einem etwas in ein Aug gefallen/ ſagt Olaus Wormius in Muſæo. fol. 54. ſolle man ein gar kleines Krebsäugelein in das Aug hinein thun/ und mit einẽ Finger in den Augen-Liedern umbſtreichen/ daß der Stein mit herum lauffe/ ſo bringt er alles heraus ohne Schaden.

200. Ein bewährtes Stuck für die Augenfelle.

Man nimbt einen friſchen lebendigen Hecht/ den zerhacket man in kleine Stücklein/ und thut gantz nichts davon weg/ wañ er nun auf das kleineſte zerhacket iſt/ vermiſchet man ihn mit gleicher ſchwere friſchen Fenchel/ und deſtilliret aus dem Balneo Mariæ ein Waſſer davon herüber/ das nimbt alle Augenfelle hinweg.

201. Cardilucii gewiſſe Cur/ daß wann einer durch eine Kranckheit ſtabrblind würde/ wie ihme wider zu helffen.

Man nimbt zum zweytenmal ausgebranntes Fenchelwaſſer/ und treufft es in Tag und Nacht 24. mahln/ jedesmahln 2. oder 3. Tropffen ins Auge/ biß man wieder recht ſiehet/ und ſo man dieſes 4. Wochen lang continuiret/ ſo erlanget man nechſt GOtt ſein völliges Geſicht wieder.

202. Fürtreffliches Augen-Triſaneth / das Geſicht darmit zu verſtärcken.

Man nimbt von deme im Schatten gedörten Augen-Troſt-Blümlein 2. Loth / Ingwer / Baldrian-Wurtzel / eines jeden 4. qu. Fenchel-Saamen 6. qu. Cubeben und Paradyßkörner / eines jeden 2. qu. pulveriſiret alles auff das ſubtileſte / und vermiſchet es dann mit 24. Loth ſubtilgeſtoſſenen fein Zucker / wohl untereinander / davon nimbt man die Wochen über einmahl oder etzliche / auf einer gebäheten und in Wein geweichten Semmel-Schnitten / oder Stücklein gemein Brod bey 2. drey oder 4. guter Meſſerſpitzen voll / ſo ſtärcket und ſchärffet es den alten Leuten das Geſicht fürtrefflich / macht ein gut Gedächtniß / ſtärcket das Hirn / benimt die Catharr / und ſtärckt die Däuung.

203. Ein herrlich Augen-Troſt-Wein zu Erhaltung des Geſichtes zu bereiten.

Man nimbt vom Augen-Troſtkraut / und Blumen ohngefehr 8. Loth / thut es gröblicht zerſchnitten in ein reines von Leinwand gemachtes Säcklein / hängt ſolches in ein Fäßlein von ohngefehr 16. Aechtring / füllet ſolches im Leeſen mit neuen Wein-Moſt / laſſet es dann 4. Wochen lang vergieren / dann thut man das Säcklein wider heraus / und hänget auf das neue wider ein friſches Säcklein / von 4. Loth Augentroſt-Kraut und Blumen hinein / füllet das Fäßlein mit andern Wein zu / läſſet es abermahln 3. Wochen lang ſtehen / alsdann läſſet man den Wein ab / ſäubert man

das Fäßlein wieder/ thut den Wein wieder darein/ darvon nun trincket man Morgens und Abends ein Gläslein voll. So wird man ſehen/ wie es abſonderlich den alten Leuten das Geſicht wiederumb bringet/ dann dieſer Wein vertreibt alles/ was die Augen ſchwächet/ und verderbet.

Wann ſich nun einer dieſen Wein mit vorhergehenden Augen-Triſaneth wird befohlen ſeyn laſſen/ abſonderlich diejenigen Künſtler/ und Handwercker/ die ein ſcharffes Geſicht haben müſſen/ ſo werden ſie/ bey deſſen Gebrauch/ Urſach genug haben GOtt dafür zu dancken.

Dieſes iſt aber darbey noch zu erinnern/ daß man in gar hitzigen Augen-Kranckheiten dieſen Wein mit Cichorien, Saurampffer/ und Fenchel-Waſſer vermiſchen kan.

204. Für flüſſige Augen/ die einem nach dem Schlaff zuſammen picken.

Deme iſt zu rathen/ daß er Roſen-Waſſer darein ein wenig Aloes diſſ. nemblichen in 2. Unzen Waſſers 2. gran. diſſolviret. gebrauche/ &c.

205. Für danckle Augen.

Kan man die Galle von einem Rephun/ oder Turteltauben gebrauchen.

206. Für die Freyſche.

Man nimt die Hirnſchale von einer mit Strang oder Schwerdt hingerichteten Perſon/ welche an der Sonnen getrocknet iſt/ dörret ſolche auff einem Roſt/ ſtöſſet es dann zu einem ſubtilen Pulver/ nimbt dann drey gepulverter Pöonienkörner darzu/ giebt darvon dem Patienten 2. qu. des Morgens in einem Löffel voll Lavendel-Waſſer/ drey

Tage nacheinander / unter der Zeit aber ſolte der Patient weder ans Liecht noch an die Lufft kommen / wenig trincken / weiche und verdäuliche Koſt / als Eyer / eſſen / und er mag darnach wohl eine lange Zeit Morgens ein Löffel voll Lavendel-Waſſer trincken.

207. Noch eine andere Freyſch-Cur.

Thue einen oder mehr Maulwürffe im Mertz / in einen neuen unglaſurten Topff / verlutire ihn auff das beſte / mit Leim oder Sauerteig / ſetze ihn in einen Backofen / wann man das Brod ausnimt / und dörre ſie / ſtoſſet ſie dann in einem Mörßner zu kleinem Pulver / ſieb es dann durch und verwahre es in einen wohlverbundenen Glas auff das beſte. Von dieſem Pulver nun giebt man einem Kind 1. Meſſerſpitzen voll in Lindenblüh / oder Mayen-Blümlein-Waſſer / einem åltern Kind etwas mehrer / und einem alten Menſchen 2. Meſſerſpitzen voll / iſt ein gewiſſes Antidotum ; darbey iſt aber dieſes zu mercken / wann der Krancke darauff ſchlåffet / ſo kommt er gewiß mit dem Leben darvon / wo er aber nicht ſchlaffen kan / ſo ſtehet es gefährlich.

208. Daß ein Menſch die Freyß nimmermehr bekomme.

Baricellus ſchreibt in Hortulo Geniali fol. 217. Wann man einem neugebohrnen Kind / ehe es ſåuget / 2. qu. Cichori Syrup mit Rhebarbara / oder einem halben Scrupel geſtoſſner Corallen / oder Rauten-Safft / mit ein wenig Goldblåtlein auff 2. Scrupeln giebt / daß ſie die Freyß nicht kriegen / habe es auch ſelbſten an ſeinen Kindern probieret.

Andere Abhandlung
Von allerhand ſchönen Schmincken für das Frauenzimmer / uud andern ſchönen curioſen Dingen mehr.

Num. 1.
Schöne lange und goldgelbe Haar zu zeugen.

REc. Seſamin-Oel / ſo man es nicht haben kan/ friſches Gardſeer-Baum-Oel ℔j. ſchöner gelber geſtoſſener Pfriemen-Blumen 6. Loth/ der gelben Blüthe von weiſſen Lilien 2. Loth / Diacurme ein halb Loth / Saffran ½. qu. Zimmet/ Benzoe, Biſam/ Zibeth jedes ein wenig/ vermiſche es durch einander / thue es in ein Glaß / den gantzen Sommer lang an die Sonne/ dann je länger es ſtehet / je beſſer es wird / darzwiſchen aber magſt du darvon gebrauchen / und ſo viel anders Oele an die Stätte thun / als viel du heraus genommen haſt/ dann die Stuck/ ſo ins Oel gethan/ ſind lange Zeit gut und warhafftig / oder wann du wilſt/ magſt du andere friſche Stucke darein thun.

Mit dieſem Oele magſt du deine Bürſten ſchmieren / und darnach das Haar mit leinen Tuch leichtlich bedecken. Dieſes mögen nun alle vornehme Weiber gebrauchen/ dann nichts beſſer und dienlicher iſt zu dieſen Sachen.

2. Auf eine andere Weiſe gelbe Haare zu machen.

Nimb der äuſſern Rinden von den Nüſſen / die innern Rinden von den Nußbäumen jedes ſo viel genug iſt / koche es im Waſſer / und miſche darunter Allaun / Gall-Apffel / mache daraus eine Laugen / beſtreiche das Haar damit / zuvor mit anderer Laugen gewaſchen / darnach binde darauf die Nußblätter 2. Tage lang / darnach ſtrehle das Haar darmit ; was am Haar hänget / laſſe abfallen / und ſalbe es mit nachfolgendem Waſſer: Nimb Saffran / rothen Sandel eines ſo viel als des andern / vermiſche es mit Waſſer / darinnen Braſilien-Holtz geſotten / beſtreiche das Haar darmit / laſſe es alſo 3. Tage ſtehen / am vierdten Tage waſche es wieder ab / mit warmen Waſſer / ſo wird das Haar ſehr ſchön / und nicht balden dieſelbe Farbe verlieren.

3. Graue Haar mit einer Salben ſchwartz zu machen.

Nimb Myrabolana nigra, Myrabolana emblica, Gall-Aepffel jedes 8. Loth / Laudani 16. Loth / Myrhen- oder Heydelbeer 24. Loth / ſtoſſe alles zu Pulver / mache es durch ein Sieb / vermiſche Baum-Oel darunter / ſo viel genug iſt / laſſe es 3. Tage lang ſtehen / koche es darnach biß es dicke wird / gleich einer Salben / und ſalbe damit die Wirbel des Haars.

Oder nimb Egeln baize ſie 60. Tag in rothen Wein oder Eſſig / in einem bleyenen Geſchirr / und

und ſchmiere damit das Haar an der Stirn / ſo wird es ſchwartz.

Oder nimb Krahen-Eyer / mache ein Oel daraus / einen Kamm / oder Bürſten darein / von Haaren gemachet / ſo lange / biß das Oel eingedorret / kämme oder ſtrehle das Haar damit / ſo wird es ſchwartz / wann man es in die Länge brauchet.

Oder nimb ſchwartze Seiffe / ungelöſchten Kalch / Silberſchaum jedes ſo viel genug iſt / mache daraus eine Salbe / ſchmiere die Haar damit / ſo werden ſie ſchwartz.

Oder nimb Magſaamen-Oel / ſo viel genug iſt / vermiſche darunter ein wenig Wein / und ſchmiere damit die Haare / ſie werden ſchön.

Oder deſtillire weiß Hönig in einem gläſernen Kolben mit ſtarckem Feuer / und ſchmiere oder waſche den Bart oder Haar mit dieſem Waſſer / welches zuvor mit Laugen abgewaſchen / und wiederum abgetrocknet.

Oder nimb gemeine Haubt-Lauge ſo viel genug iſt / Mangolkraut eine Hand voll / Salbey 3. oder 4. Hand voll / Myrrhen / Lorbeerlaub / grüne Nußſchaalen / jedes ſo viel genug iſt / vermiſche es durch einander und koche es / waſche damit das Haubt / du ſolſt aber das Angeſicht umb den Halß nicht darmit waſchen / auf daß es nicht ſchwartz werde / wiewolen dieſe Lauge die Haut nicht ſo ſehr ſchwartz machet / als das Haar / derohalben ſolſt du zu letzt das Angeſicht und den Halß mit anderer Laugen oder warm Waſſer oder Wein abwiſchen.

Oder Eiſenfeylich in ſtarcken Wein-Eſſig 10. Tagelang / ſchmiere die Haare damit.

4. Die Haare ſchwartz zu machen.

Nimb Wein-Reben / oder Eichen-Holtz Aſchen 2. ℔. geſchmoltzenen Alaun 3. ℔. Silberglet 1. ℔. Fuliginum 3. Unzen / Gummi Arabici 3. Unzen / ungelöſchten Kalch 3. Unzen / gemein Waſſer 10. ℔. ſtoſſe alles wohl zu Pulver / und laſſe es ſieden biß das dritte Theil eingeſotten / dann behalte es in einem wohl vermachten Geſchirr / von ſelbem netze deinen Bart und Haar mit einem Schwammen / und laſſe es wohl trocken werden / ſo werden ſie nach Verlangen ſchwartz genug werden.

Oder nimb Jungfrauen Kalch 2. Unzen / geſtoſſene Silberglet / 1. ℔. thue es zuſammen / und temperire es mit warmen Waſſer / daß es werde wie eine Salbe / und ſchmiere die Haare darmit / wickle ſie in ein leinen Tuch / ſo lange biß ſie trocken werden / reibe darnach die Haare wieder aus / und waſche ſie mit Laugen und Seiffen.

5. Krauſe Haar zu machen.

Stoſſe Attich-Wurtzel mit Wein / und zwage das Haubt offt darmit / ſo wird es kraus.

Oder weiche Hanff-Saamen in halb Waſſer und Wein / einen Tag oder drey / und waſche alsdann das Haubt darmit.

Oder nimb 3. oder 4. Tropffen Baum-Oel nach dem Zwagen in die Hände / und reibe es auf dem Haar umbher / biß man nichts mehr in der Hand empfindet.

6. Schö-

6. Schöne gelbe Haare zu machen.

Nimb blau Gilgen-Wurtzel / waſche ſie ſauber / ſchäle das Häutlein herab / ſchneide es zu dinnen ſcheibligen Schnittlein als Rettich / ſiede es im Waſſer / lege es darnach an die Sonnen / daß ſie dörr werde / binde es in ein ſchleiſſiges Tüchlein / lege es in die Laugen / dann drucke es aus / und netze das Haar darmit / ſo wird es lang und gelb.

Oder nimb Rocken-Aehren und die Gipffel von Wachholder-Stauden / ſiede es in einem Keſſel mit Waſſer / geuß eine Laugen aus demſelben Waſſer / und zwage offt darmit.

7. Die Haare auf mancherley Coleur zu machen.

Nimb anderthalb Viertel von einer Maas Regenwaſſer / Silberglet 3. Unz / Garofali Archend. ana eines Groſchen ſchwehr / eine Muſcaten-Nuß und guten Wein-Eſſig $\frac{1}{2}$. Glaß voll / laſſe es ſieden / und netze darnach die Haar / den Kamm / oder einen Schwamm / und waſche ſie darmit. Iſt die Decoction warm / ſo wird es ſchwartz / iſt es aber nicht warm / ſo wird es roth / iſt es aber gar kalt / ſo wird es Caſtanien-Farb. Das Regen-Waſſer aber wird alſo zugerichtet: Nimb ungelöſchten Kalck ein Theil / Aſchen von ſtarckem Holtz 2. Theil / thue es in einen Höltzernen Troge / thue auch alle die Dinge / ſambt dem Regen-Waſſer / darauf / und laſſe es ein wenig ſtehen.

Oder nimb Archendan, gulden Lythargirium von einem jeden 1. Unz / Gallerrum 5. Unz / Brunnen-Waſſer 4. Theil / den dritten Theil einſieden / nimb Weinreben-Aſchen darzu / und laſſe die Lauge deſtilliren / und wann es kalt worden / ſo thue es auf die Haare / ſo werden ſie Caſtanienfarb / und wann ſie laulecht warm iſt / werden ſie roth / und wann es recht warm iſt / werden ſie ſchwartz.

8. Ein ſchönes Secretum, die Menſchen-Haar zu ſchönen weiſſen Paruquen zu bleichen / und weiß zu machen.

Man nimbt derjenigen Haare / ſo man bleichen und weiß haben will / ſo viel man derſelben hat und weiß haben will / und beſtreichet ſolche täglich mit gemeiner Holländiſchen Seiffen / und legt ſolche an die Sonnen / wann ſolche trocken worden / befeuchtet man es nach und nach mit Butter-Milch / ſo werden ſie ſchön weiß / Potaſchen thut endlichen auch etwas darzu / macht aber die Haare gar brüchig mit braunen und rothen Haaren gehet es leichtlich von ſtatten / mit denen ſchwartzen aber gehet es ſehr mühſam an.

9. Eine Lauge / die Haar lang und krauß wachſen zu machen.

℞. Mäuß-Oehrlein-Kraut / Haſelwurtz-Kraut / von jedem eine halbe Hand voll / Weinſtein-Saltz 2. qu. Saltz 1. qu. Weinreben-Aſchen ſo viel als genug / alles zuſammen / mit genuglichem Waſſer zur Lauge gekochet; hiermit wird das

Haubt

täglich gewaſchen / und bald darauf wieder mit warmen Tüchern abgetrocknet.

10. Wohlriechende Haar-Puder.

℞. Deß mit Spiritu Vini zubereiteten Krafft-Mehls 16. Unzen / zart gemahlener Florentiniſcher Veylwurtz 8. Unzen / runder Cyperwurtz 2. Unz / Biſam 1. ℈. Bergamotten- Negelein- Pomerantzen- und Citronenſchalen-Oel eines jeden 2. ℈. vermiſche alles auf das ſubtileſte pulveriſiret unter einander.

Auf andere Art.

℞. Florentiniſche Veylwurtz $\frac{1}{2}$. ℔. præparirtes Krafft-Mehl 1. ℔. ſubtil præparirtes Schlehen-Gemöß 12. Loth / ſubtiel gemahlene Citronen- und Pomerantzenſchalen jedes 4. Loth / Roſen-Blätter 6. Loth / Benzoe 2. Loth / Biſam $\frac{1}{2}$. qu. vermiſche alles auf das ſubtieleſte pulverſiert unter einander / irrorire es mit Rhodiſerholtz- und Citronenſchalen-Oel / nach Belieben / und vermache es hernach auf das beſte.

Noch eine andere.

℞. Florentiniſche Veylwurtz 16. Unzen / Roſen-Blätter / runder Cypreſſenwurtz jedes 4. Unzen / mit Roſen-Geiſt ſolvirten Biſam 10. gr. Zibeth und Ambergrieß jedes 6. gr. vermiſche alles auf das ſubtileſte pulveriſirt unter einander.

Noch eine andere kräfftige wohlriechende Haar-Puder.

℞. Schön weiß præpariret Krafft- oder Stärck-Mehl 2. ℔. zart pulveriſirt / oder gemah-

len Schlehengemös 3. ℔. gemahlne Veylwurtz/ ℔j. gemahlner Citronenſchaalen/Roſenblätter/und Galgant-Wurtz/ jedes 2. Unz/ Benzoe ½. Unz/ Biſam 1½. Scrupel/ Roſenholtz-Oel/ 1. qu. vermiſche und mache es zuſammen/ zu einer ſehr ſubtilen Haar-Pouder/ verwahre es hernach auff das beſte.

12. Eine andere ſehr gute Haar-Pouder.

℞. Gemahlner florent. Veylwurtz/ 2. Unz/ præparirt Fiſchbein 2. qu. auf das ſubtieleſte geſeylten weiß und gelben Sandelholtzes/ eines jeden 1. Unz/ Biſam/Ambra/und Zibeth/jed. 12. gran/ Rhodiſer-Holtzöl/ 24. Tropffen/ Roßmarinöl/ 12. Tropffen/ &c.

13. Ein ander köſtliche Haar-Pouder.

℞. Langer Galgantwurtzel/ Calmuswurtzel/ rother Roſen jed. 1½. Unz/ Benzoe eine Unz/ Aloesholtz/ 6. qu. roter Corallen/ Agtſtein jedes eine halbe Unz/ Bohnenmeehl 4. Unz/ florentiniſcher Veylwurtz/ mit Brandwein zugerichteter Stärck/ oder Krafftmeehl ſo viel als einem beliebet/ alles und jedes auf das ſubtieleſte pulveriſirt/ und untereinander vermiſchet/ dann Biſam und Ambra eines jeden 8. oder 10. gran darunter vermiſchet/ und ſo man es noch wohlriechender haben will/ ſo nimbt man Rhodisholtz/ 1. qu.

Bergamattenöl 1. qu. vermiſchet es auf das neue wieder untereinander/ verwahret es hernach in wohlverbundenen Zuckergläſern/ oder ledernen Säcken.

Noch ein andere Haar-Pouder.

℞. Des mit Spiritu Vini, zubereiteten Krafft-Mehls ℔j. gemahlner florentiniſcher Veylwurtz/ ein viertel ℔. Benzoe 2. Loth/ Biſam 2. gran/ vermiſche es zart pulveriſirt untereinander.

14. Noch eine andere.

℞. Zart gemahlnes Schlehen-Gemös/℔j. Benzoe 1. Loth/ Biſam/ 2. gr. Rhodiſer Holtzöl/ 1. Scrupel/ &c.

15. Noch ein anders.

℞. Zart durchgeſiebtes Wurm-Mehl ℔j. Benzoe 2. Loth/ Biſam 3. gran/ &c.

16. Noch ein anders.

℞. Zartes Wurm-Mehl ℔j. gemahlner Veylwurtz ℔ß. Benzoe 2. Loth/ Biſam 4. gran/ vermiſch wohl untereinander.

17. Noch eine andere.

Zart gemahlner Veylwurtz ℔j. Schlehen-Gemös ℔ß. Bohnen-Mehl ℔ß. Roſenblätter $\frac{1}{4}$ ℔. Benzoe 4. Loth/ Biſam 6. gr. Ambra 2. gr. Rhodiſer-Holtzöl/ $\frac{1}{2}$. qu. Citronen-Oel/ Pomerantzen-Oel/ jed. 1. Scrupel/ vermiſche alles auf das ſubtileſte pulveriſirt untereinander/ ſiebe es miteinander durch/ dann irrorire es mit beſagten Olitäten/ und verwahre es alsdann entweder in einem ledernen Sack/ oder in einem mit gewichſten Pappier/ und doppelten Blaſen verbundenen Glas/ auff das beſte/ je älter ſolche Haar-Pouder wird/ je wohlriechender ſie auch wird.

18. Noch ein andere Haar Pouder.

℞. Des ſchöneſten wohl præparirten weiſſen Fiſchbeines 2. ℔. zart gemahlnen Veylwurtz ℔j. Schlehen-Gemös ℔j. Bohnen-Mehls ℔j. Benzoe 4. Loth/ Wurm-Mehl ℔ß. Roſenblätter ℔ß. Biſam 1. Scrupel/ vermiſche alles und jedes auf das zarteſte pulveriſirt untereinander / dann ſiebe es miteinander durch / und irrorire es mit Pomerantzen/ Lavendel/ und Citronen-Oel nach Belieben/ &c.

19. Noch eine andere ſo überaus wohl riechet.

Zart gemahlner Veylwurtz ℔j. zart pulveriſirter Roſenblätter ℔ß. zart gemahlner Citronen-Schalen ℔ß. Benzoe 4. Loth/ Biſam 6. gr. vermiſche es zart pulveriſirt untereinander.

20. Noch eine gemeine ſchlechte Haar-Pouder.

℞. Zartes Alabaſter-Mehl ℔j. weißgebrannter und zart gemahlner Schaafbeine 2. ℔. Veylwurtz-Mehl ℔ß. Bohnen-oder Krafft-Mehl ½ ℔. vermiſche es wohl untereinander.

21. Noch eine ander Haar-Pouder.

℞. Mit Spiritu Vini, præparirten Krafft-Mehls 2. ℔. zart gemahlner Veylwurtz ℔j. Schlehen-Gemös ℔j. Benzoe 2. Loth / Roſenblätter ℔ß. Biſam ½. Scrupel / vermiſche alles auf das zarteſt pulveriſirt untereinander / dann ſiebe es mit einander durch/ &c.

Will man es nun wohlriechender haben/ ſo kan man

man es mit Rhodiſer-Holtz / und Bergamotten-Oel noch wohlriechender machen.

22. Unvergleichliche wohlriechende / und Hauptſtärckende Haar-Pouder.

℞. Wohlzubereiteten Schleen-Gemös / an Eychen wachſend jed. ℔ß. præparirt. florent. Veylwurtz 8. Loth / ſpitzigen Salbey / Roßmarin / Roſenblätter / Citronenſchalen eines jeden 2. Loth / vermiſche alles auf das ſubtileſte pulveriſirt untereinander / ſiebe es mit einander durch ein ſubtil Haar-Sieb / dann vermiſche auff das neue darunter zart pulveriſirt Benzoe 4. Loth / Ambergryß / 1. Scrupel / des feineſten Biſams ein halb Scrupel / Rhodiſer-Holtzöl 1. Scrupel / Bergamotten-Oel ein halb Scrupel / vermiſche es auff das neue wohl untereinander / und verwahre es dann in einem mit doppelten Blaſen / und Leder auf das beſte verbundenen Zucker-Glas / jeälter ſie wird / jewohlriechender und anmuthiger ſie wird.

23. Hauptſtärckender Trinck-Taback.

Nimb auserleſenen Maſtix 1. qu. Myrrhen / Weyrauch jedes ein halb qu. Storax / Calam. 2. qu. weiſſen Agtſtein 2. Scrupel / und 5. gr. gefeyltes Rhodiſer-Holtz / gelb Sandel-Holtz / Paradyß-Holtz / jedes 2. Scrupel / Roßmarin-Blüh / Lavendel-Blümlein / Spickblümlein / Sonnenblumen / rother Roſen / Roßmarin / Salbey / Baſilien / Wacholder-Beer / Aniß / Fenchel / Coriander jedes ein halb qu. Muſcatennuß ein halb Loth / Zimmetnägelein / jedes 1. qu. dünn

aus-

ausgeſchnittner Citronen/und Pomerantzenſchalen jedes 2. qu. vermiſche alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen untereinander.

24. Wohlriechendes Pulver/ unter die Kleyder zu ſtreuen.

℞. Florentiniſcher Veylwurtz/ 14. Unz/ gefeylt Rhodiſer-Holtz 2. Unz/ Majoran-Blätter/ 3. qu. Nägelein 1. Unz/ Citronen- und Pomerantzenſchalen zuſammen 1. Unz/ Galgant-Wurtz 1. Unz/ Calmus 6. qu. Peonien-Roſen 4. Unz/ Zucker-Roſen 2. Unz/ Lavendelblüh 1. Unz/ Storax Calam, Benzoe, jedes 1. Unz/ Laudani ein halb Unz/ alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen untereinander vermiſcht/ dann entweder nur alſo zwiſchen die Kleyder geſtreuet/ oder in breite ſchmale Säcklein von Zandel gemacht eingefüllet/ und zwiſchen die Kleyder gelegt/ erhält dieſelbigen vor Motten/und macht ſie überaus wohlriechend.

25. Köſtliche wohlriechende Haar-Pouder.

℞. Florent. Veylwurtz ℔ß. Krafft-Mehl in Brandwein gebeitzet ℔ß. Bohnen-Mehl 8. Loth/ Benzoe, 2. Loth/ zart gefeylt Rhodiſer-Holtz 4. Loth/ langer Galgant-Wurtzel/ Calmus-Wurtzel/ gefeinter Röſlein eines jeden dritthalb Loth/ zart gefeylt Paradys-Holtz 1. Loth 3. qu. rother Corallen/ Agtſtein jedes 2. Loth/ alles und jedes auf das ſubtieleſte pulveriſirt/ hernach auff das beſte unter einander/ dann auff das ſubtileſte abgeriebenen Biſam 2. Scrupel/ darunter vermiſcht/ und in ein mit gewichſten Papier und mit Blaſen

wohlverbundenen Zucker-Glas auff das beſte verwahret / je älter ſolche wird / je wohlriechender es auch wird.

26. Wohlriechender Schnupff-Taback.

℞. Gefeinter Röslein/gelben Veyl/dicker wohlriechender Garten-Nägelein eines jeden anderthalb Loth/ Roßmarinblüh / Lavendelblüh/ Arabiſcher Stöchasblumen / eines jeden 2. qu. florent: Veylwurtz/zart gefeylt Rhodiſer-Holtz/Paradys-Holtz/ Galgantwurtz/ eines jeden 2. Loth / Majenblümlein 4. Loth / Benzoe 2. Loth / alles nicht gar zum allerkleineſten zerſchnitten nnd zerſtoſſen unter einander vermiſcht / dann darzu gethan Rhodiſer-Holtzöl/ Zimmetöl/ Pomerantzenöl eines jeden 1. Scrupel / guten Schlag-Balſam 1. Scrupel/des beſten Biſems / und Zibeth eines jeden 24. gran/ vermiſche alles wohl unter einander / verwahre es auf das beſte / daß ihme von ſeinem edlen Geruch nichts entgehen möge.

27. Species zum Schnupff-Taback.

℞. Gedörrter Citronen / und Pomerantzenſchalen / jed. 3. qu. langer Cyperwurtz / Majenblümlein / Majoran jed. 1. qu. Radic. Ciclamin. Flor. Bethon. Antholæ jed. ein halb qu. Ambergryß/ 4. gr. Biſam 2. gr. vermiſche es zart pulveriſirt untereinander.

28. Köſtlicher Balſam zum Schnupff-Taback.

℞. Agtſteinöl/ Nägeleinöl/ Indianiſchen-Balſam jed. 1. qu. Majoranöl/Lavendelöl/jed. 1. Scrupel

pel/ Zimmetöl 15. Tropffen/Roßmarinöl/Rhodiſer-Holtzöl/ Citronenöl/ Pomerantzenöl/jedes 10. Tropffen/ Salbeyöl/Rautenöl/ Poleyöl/jedes 6. Tropffen/ guten Biſam 1. Scrupel/ Zibet 15. gr. ausgepreßten Muſcatenöl/ 1. Loth/ 3. qu. vermiſche es untereinander zu einem Balſam.

29. Guter Schlag-Balſam.

℞. Des feineſten Zimmetöls 2. qu. Nägeleinöl 3. qu. Roſenöl 1. qu. Peruvianiſchen Balſam ein halb Unz/ Biſam 1. Loth/ Ambra 1. qu. ausgepreſt Muſcaten-Nusöl 2. Unz/ vermiſche es untereinander zu einem Balſam/ dieſer Balſam wird jelänger jewohlriechender.

30. Ein ſonderliches wohlriechendes Pulver/ zu wohlriechenden Säcklein zu machen.

℞. Der feineſten Veylwurtz/ ℔j. rother Roſen/ Damaſcen-Roſen/ jedes 4. Loth/ Nägelein/ 3. qu. Coriander 1. qu. wohlriechender Calmus/ Cyper-Wurtz/ eines jeden 1. Loth/ ſtoſſe alles zuſammen/ auſſer Benzoe, und Storax Calam. (deſſen jedes 1. Loth ſeyn muß/) die ſtoſſe ein jedes á parte vermiſche es dann wohl unter einander/ dann thue darzu des feineſten Biſams/ Zibeth/ jedes 20. gr. Amber-Griß 10. gr. dann thue alles zuſammen in ein Säcklein. Es hält ſich am Geruch 7. Jahr gut.

31. Wohlriechende koſtbahre Seyffen.

℞. Gemahlner wohlriechender Veylwurtz/zart gefeylten gelben Sandel/Rhodiſer-Holtz/ jedes

2. qu.

2. qu. feiner Zimmet 2. qu. venediſche Seyffen 8. Loth / Alexandriniſchen Biſam / und Zibeth / jedes 6. gr. ſolvire alles mit guten Roſenwaſſer / und mache mit zerklopfften Eyerweiß eine Mallam, aus welcher Seyffen-Kugel an der Zahl 20. formiret werden ſollen.

NB. Will man ſolche am Geruch noch wohlriechender haben / kan man Rhodiſer-Holtzöl / Pomerantzenöl / eines jeden nach Belieben darunter vermiſchen.

32. Sehr wohlriechendes Cypriſches Pulver.

Pulvis Cyprius Violato-Roſatus genannt.

℞. Florent. Veylwurtz 4. Unz / friſch getrockneter Violenblumen 1. Unz / runder Cyperwurtz 2. qu. unverfälſcht deſtillirt Roſenöl 2. qu. vermiſche es auf das zarteſte pulveriſirt untereinander. Von dieſem wohlriechenden Pulver / werden Küſſen gefüllet / die man hernach in den Zimmern hin und her legt. Sonſten wann mans in das Haar / Kleider / Peltz oder Leinwand ꝛc. ſtreuet / ſo giebt es einen ſehr lieblichen Geruch / weit herumb / von ſich / und erquicket das Hirn / und alle lebhaffte Geiſter.

Dieſes Pulver iſt inſonderheit für diejenigen erfunden worden / welche den Biſam / Ambra / Zibeth / und ander ſtarck-riechende Sachen nicht leiden können.

33. Noch ein Anderes.

Pulvis Cyprius Moſchatus genannt.

Nimb des beſten Storax Calam. 5. Unz / Florent.

rent. Veylwurtz 4. Unz/ gefeinter Röslein / Roßmarinblühe / jedes 2. Unz/ des feineſten Benzoin, Caſſien-Rinden / jedes 1. Unz/ Laudani puri, Calam. arom. Nägelein / Coriander-Saamen / jedes 6. qu. des feineſten Paradys-Holtzes / gelben Sandel / Rhodiſer-Holtz / jedes 1. Unz / Citronen- und Pomerantzenſchalen/ runder Cyperwurtz/ jedes 3. qu. origani Cret. Majoran / jedes 2. qu. Lorbeer-Blätter/ No. iij. Lavendelblümlein / Violenblumen / jedes anderthalb qu. des feineſten Biſams ein halb qu. Ambergryß 1. Scrupel / vermiſche alles/ auff das ſubtieleſte pulveriſirt / unter einander / gebrauche es wie vorhergehendes.

34. Wohlriechendes Zahn-Pulver.

℞. Schöner heller weiß durchſichtiger calcinirter pulveriſirter Kieſelſtein 6. Unz / præparirten Binſenſtein 1. Unz / Florent. Veylwurtz / 1. Unz/ Galliæ Moſchatæ veræ 1. qu. deſtillirt Roſen-Oel/ 1. Scrupel/ vermiſche alles untereinander und verwahre es zum Gebrauch.

Zu den Zähnen / dieſelbige gleichſam in einer Stunde ſchön/ hüpſch und weiß zumachen/ und von allen Tartariſchen ſcharffen und verzehrenden Sand zu ſäubern/ iſt kein herrlichers Mittel/ dann dieſes Pulver/ ſo man von demſelben ein wenig auff wüllen- Frantzen/ oder Schleuſſen ſtreuet/ und die Zähne täglich darmit reibet / ſo bekommet man überaus ſchöne weiſſe Zähne.

35. Wohlriechender Schnupff-Taback.

℞. Rother Roſen / gelben Veyl/ Garten-Nelcken / jedes 3. qu. Roßmarinblüh / Lavendel/ Arabi-

biſcher Stöchasblumen/ jedes 1. qu. Florent. Veyl-wurtz/ Galgant-Wurtz jedes ein halb Unz/ Majenblümlein eine Unze/ Rhodißholtz/ Paradysholtz/ jedes 5. qu. Benzoe, 2. qu. ſtoſſe und ſchneide alles etwas gröblicht/ thue hernach darzu Rhodiſer-Holtzöl/ Bergamotten-Oel/ jedes ein halb Scrupel/ Schlag-Balſam 1. Scrupel/ Biſam und Zibeth/ jedes 12. gr. vermenge alles wohl durch einander/ und verwahre es wohl/ damit der Geruch nicht vergehet.

36. Rother wohlriechender Schnupff-Taback.

℞. Granatenblüth eine halbe Unze/ Breslauiſche Nelcken 2. qu. Florent. Veylwurtz ein halb qu. Majenblümlein 1. qu. deſtillirt Roſenöl 1. Scrupel/ Zimmetöl 3. Tropffen/ Zibeth 2. gr. Biſam 1. gr. vermiſche alles wohl durch einander.

Zu mercken iſt/ daß der Zibeth und Biſam zuvor in etlichen Tropffen Roſen-Waſſer/ müſſen ſolviret werden/ alsdann mit unter die andern Species vermenget.

Will man blauen Schnupff-Taback haben/ ſo nehme man an ſtatt der Nägelein und Granat-Blumen/ blauen Veyl- und Korn-Blumen.

37. Ein ander Taback.

℞. Majoran/ Roßmarin/ Bethonien/ Majenblümlein/ jedes 3. qu. Muſcaten-Nuß 2. qu. des flüchtigen Salmiac 1. Scrupel/ vermiſche alles wohl untereinander.

Oder nimb weiſſer Nieſzwurtz 1. Scrupel/Taback 15. gr. Roſenöl 2. Tropffen / vermiſche es unter einander.

38. Noch ein ander ſehr köſtlicher Schnupff-Taback.

℞. Mit deſtillirten Aniſzöl præparirten/ Ind. Tabacks 2. Untz / weiſſer Nieſzwurtz / Majenblümleinwurtz / Bertramwurtz / eines jeden 2. qu. Peonien-Körner / Lavendel-Blümlein / Roßmarin-Blüh/ Majoran / Wolgemuth eines jeden 2. Scrupel / langen Pfeffer / Peruvianiſchen Gummi Agarici Trochiſc. Galliæ Moſchatæ jedes 2. Scrupel / vermiſche es wohl pulveriſirt unter einander.

Wann man von dieſem Tabackpulver ein wenig in die Naſen nimbt / ſo purgiret es das Hirn wohl durch vieles Nieſen/ iſt in allen Hauptſchmertzen/Catarrhen/ oder Haupt-Flüſſen / Schwindel/ fallender Sucht/ Ausgang und Verſtopffung der Naſen gut zugebrauchen / dann es öffnet dieſelbe und führet allen ſcharffen / dicken/faulen und ſtinckenden Unrath ſtattlich aus / und ſtärcket das Hirn. Darvon kan man Morgends früh nüchtern einer Ziſer-Erbſen groß in die Naſen ſchnupffen.

39. Köſtliches Nieſ-Pulver.

℞. Mayenblümlein 1. Untz / mit ſeinem eigenen deſtillirten Oel / befeuchtetes Majoran-Pulver 2. qu. des feineſten Paradyß-Holtzes 1. qu. Cubeben 1. Scrupel/ Ambergryß 1. Scrupel/ vermiſche es auf das ſubtileſte pulveriſirt unter einander / und verwahre es auf das beſte. Die-

Dieſes Nieß-Pulver kan in allen Zuſtänden/ wo das Nieſſen vonnöthen iſt/ glücklich gebrauchet werden/ dann ſie purgieren und befreyen das gantze Haupt über die maſſen wohl von groben/dicken/zähen/ſchleimichten und rotzigen Feuchtigkeiten / und ſtärcken das Hirn und alle Glieder der Sinnen mit Verwunderung. Doſis Morgens früh einer Erbſen groß in die Naſe geſchnupfft.

40. Eine ſchöne rothe Farbe zu dem Angeſicht.

℞. Des ſchönen Braſilien-Holtzes zu Pulver gemacht eine Unze/ darüber gieſſe des allerſtärckſten deſtillirten Eſſigs 2. quer Finger hoch/ und laſſet es 24. Stunden auf gelinder Wärme ſtehen/ und weichen/ darnach ſetzet man ihme zu zwey ℔. Waſſer/ und läſſet es biß auf den dritten Theil einkochen. So nun ſolches geſchehen / ſo thut man ½. Viertel pulveriſirten Alaun / und 1. Loth in gar kleine Stücklein zerſchnittenen Fiſchlein darzu / wann ſolches zergangen / ſeyhet man es durch/ und thut es in eine Flaſche/ und verwahre es auf das beſte. Dieſe Tinctur gebrauchet man nun folgender Geſtalt: Man nimbt einen Penſel netzet ſolchen darinnen/und trägt es auf die Backen und Lippen / und breitet es hernach mit einem Finger darauf aus.

41. Eine andere dergleichen Lippen-Tinctur.

℞. Zart gefeylten ſchönen rothen Sandel 1 Unze/ gieſſet des beſten deſtillirten Eſſigs 2. ℔.

läſſet es biß auf den dritten Theil einſieden/ und thut hernach eine Meſſerſpitze voll pulveriſirten Alaun / und 2. Löffel voll Roſen Waſſer / darinnen Gummi-Trachant zergangen iſt/ darzu/ ſeyhet es dadurch / und verwahret es in einer Flaſchen / gebrauchet es dann wie vorher gehende.

42 Noch eine andere dergleichen rothe Lippen-Tinctur.

℞. Orcanette und Gummi-Lacca jedes 1. qu. gieſſet darauff eine genugſame Menge Citronen-Safftes / in einem kleinen glaſurten irdenen Topffe; läſſet es eine Nacht auf warmer Aſchen weichen / thut hernach ½. ℔. Roſen-Waſſer darzu / und läſſet drey Theil einkochen / ſeyhet es durch / verwahret und brauchet es dann wie vorhergehende.

43. Der ſchönen wohlriechenden Benzoe-Spiritus.

℞. Schönen weiſſen Benzoe 2. Unzen/ guten rectificirten Spiritus Vini 16. Unzen / gieſſe ſolchen auf die Benzoe, rühre es ſo offt / biß daß ſich die Benzoe ſolviret hat / hernach ſeyhe es durch / und hebe es zum Gebrauch auf / es wird gleichfalls äuſſerlich wider alle Unreinigkeiten und fettige Flecken des Geſichts gebrauchet.

44. Sonderlicher Balſam wider die Pocken-Gruben.

℞. Waldſchnecken mit ihren Häuſſern/ zerſtoſſe ſie gantz ſubtil / mit gleich-viel Zucker / und etwas

etwas ſüſſes Mandel-Oel / rühre es alles zuſammen zu einem Balſam.

Dieſer Balſam wird gebrauchet ſo bald die Pocken vergangen / darmit die Oerter / wo die Pocken geſtanden / beſtrichen.

45. Bleyweiß-Tinctur.

℞. Pulveriſirt Venediſches Bleyweiß 4. Unz / Campher 1. Loth / des in Keller gefloſſenen Weinſtein-Oel 3. Unzen / deſtillirten Eſſig 16. Unzen / alles in dem Eſſig maceriret / und zergehen laſſen / durchgeſeyhet / und zum Gebrauch aufgehaben. Auſſer daß es in Unreinigkeiten der Haut gebrauchet wird / iſt es ſehr bewährt in der Roſe.

46. Fürtrefflich / wohlriechendes Hand-Pulver / ſo überaus ſchön weiſſe zarte und glatte Hände machet.

℞. Ausgepreſſter ſüſſer und bitterer Mandeln jedes 4. Unzen / Bohnen-Mehl 2. Loth / ſchön weiſſes Reiß-Mehl 3. Loth / gemahlener Florentiner Veylwurtz 3. Loth / weiß getrockneter Roſenblätter / Benzoe jedes 1½. Loth / ſchönes weiſſes Salis Tartari, weiſſer præparirter Kreyden / Præparirt gebrandt weiß Helffenbein / friſchen Wolrath / jedes 1. Unz / Rhodiſer Holtz-Oel 1. ℈. Negelein-Oel / Citronen-Oel / und Lavendel-Oel jedes 1. ℈. vermiſche alles auf das zarteſte pulveriſiret unter einander / und verwahre es mit gewixtem Papier und doppelten bloſſem verbundenem Zucker-Glas auf das beſte.

Dieſes Pulver macht gar ſchöne / weiſſe zarte und glatte Hände / ſo man ſich offt darmit wäſchet und reibet.

47. Ein anders dergleichen Hand-Pulver.

Nimb guter Mandel-Kleyen / die man bekommet / ſo man Mandel-Oel machet / $\frac{1}{2}$. ℔. pulveriſirter Venediſcher Seiffen $\frac{1}{4}$. ℔. zart pulveriſirter Citronenſchalen / Florentiner Veylwurtz / zart pulveriſirter Perlen-Mutter / Magiſterij Saturni, præparirter Speckkreyden eines jeden 2. Loth / Salis Tartari 3. Loth / Citronen-Oel / Pomeranzen-Oel jedes 1. qu. vermiſch es alles auf das ſubtileſte unter einander / darmit verfahre wie in vorhergehendem gedacht.

48. Eine Salbe wider aufgeriſſene Hände.

Nehmet ſchönen Waizen / leget ihn auf einen Teller / laſſet ein Feuer-Schauffel über dem Feuer glühend werden / leget ſie hernach über den Waizen / doch daß ſie denſelben nicht anrühren / ſo gehet ein Oel heraus / deſſen ſammlet man nun nach genügen. Von ſolchem nimbt man nun 2. Unzen / ſchön reines Hünerfett 6. Unzen / Nuß-Oel 1. Unzen / vermiſchet alles unter einander / und ſeyhet es in ein rein Geſchirrlein / über das Feuer dar in ein wenig Roſen-Waſſer iſt / läſſet es erkalten / nimbt hernach die Salbe oben ab / ſtöſſet ſie in einem reinen Mörſel / und vermiſchet 2. oder 3. Tropffen Negelein-Oel darunter / verwahrt es alsdann auf das beſte. Mit dieſer Salbe beſtreichet man Abends und Morgends die

Hände /

Hånde / ſo wohl / auch die Handſchuhe dar-mit ꝛc.

49. Noch eine ſchöne Pomade/ ſchöne weiſſe und glatte Hånde zu machen.

℞. Schön reines Hirſchen-Unſchlit oder das Unſchlit von den Nieren von den jungen Geiß-lein 2. Pfund / Speck oder Schmeer von einem verſchnittenen Såulein ℔j. Reiniget die Feiſten alle wohl von den Håutlein und Aederlein / und waſchet es mit weiſſem Wein / ſeyhet es durch ein leinenes Tuch/ und drucket es aus/ daß der Wein von der Feiſten komme / thut die Feiſten in einen vergläſten Hafen / der halb voll Regen-Waſſer ſeye/ darzu leget geſtoſſene Negelein und Muſcaten-Nüß / jedes 1. Loth Spicanarden-Oel 4. gr. geſchålter und in Stücken zerſchnittener Porsdörffer-Aepffel/ laſſet es wohl verdeckt bey ſanfftem Kohl-Feuer ſieden / vermiſche und rühre es mit einem ſaubern Hôltzlein wohl unter einan-der ſo lange/ biß das Roſen-Waſſer bey nahe aller verſotten iſt/dañ laſſet es durch ein neu leinen Tüch-lein in einen mit Roſen-Waſſer beſprengten Ha-fen zwingẽ/dañ thut weiter darzu ſüß Mandel-Oel 12. Loth/ weiß zerſchnitten Wachs 8. Loth / laſſet es auf das neue miteinander zergehen/ſeyhet es wie-der durch ein leinen Tuch in einen mit Roſen-Waſ-ſen beſprengten Topff / und reibet es ſo lange un-ter einander / biß Schnee-weiß wird / dann ver-wahret es in einem ſondern Porcellanen Geſchirr/ auf das beſte / das machet linde weiſſe Hånde / und vertreibet alle Kråtze und Raude.

50. Ein fürtreflich wohlriechende Pomade für das Frauenzimmer.

℞. Friſches Schmeer von einem Barge 2. Pf. Schweinen Fett 6. Pfund/ wohlriechender Porsdörffer-Aepffel 4. Dutzent/ der beſten Florentiner Veylwurtz geſchnitten 2. Unzen/ friſcher klein zerſchnittener Roſen 2. Pfund/ koche alles mit einander biß zur Conſumption der Feuchtigkeit/ alsdann colire und exprimire es in dem ausgepreſſten Fette/ laſſe zergehen weiß Wachs ½. Pf. wann es kalt worden/ ſo thue darzu in brennenden Roſen-Geiſt aufgelöſten Storax Calam. und Benzoe q. p. deſtilliret Zimmet-Oel 2. ℈. Negelein-Oel/ Muſcaten-Nuß-Oel jedes 1. qu. Lavendel-Oel 2. ℈. Rhodiſerholtz-Oel 1. qu. Pomeranzen- und Citronen-Oel jedes 2. ℈. ausgepreſſt Muſcaten-Nuß-Oel 1. Loth/ rühre und vermiſche es wohl unter einander zu einer weiſſen Salbe.

51. Eine rothe Pomade vor die Leffzen für das Frauen-Zimmer.

℞. Der obigen weiſſen Pomade 2. qu. rother Ochſenzungen-Wurtzel ſo viel als vonnöthen/ laſſe es in einem vermachten Geſchirr ebulliren biß ſie fein roth geworden/ colire die Salbe/ und thue darzu deſtillirt Negelein-Oel 6. Tropffen/ Zimmet-Oel 4. Tropfen/ Citronen ½. ℈. Biſam/ Ambra jedes 2. gr. mache eine Salbe daraus. Wann dieſes zerſchmoltzen iſt/ rühre es umb/ biß es kalt worden/ thue es in das Waſſer. Man muß alle Tage aber friſches Waſſer dar-

an thun. Dieſe Salbe ſtreichet man an/ wann man in die Sonne gehen will.

52. Eine Salbe zu den Runtzeln im Angeſicht.

℞. Des Safftes von weiſſen Lilien-Wurtzeln/ und des beſten reineſten Hönigs eines jeden 8. Loth/ geſchmoltzen weiß Wachs 4. Loth/ vermiſche dieſes alles wohl unter einander zu einer Salben/ damit beſtreichet man ſich alle Abend/ und trocknet ſich nur des Morgends ab/ mit einem leinen Tüchlein.

53. Eine Salbe wider die Sommerſproſſen und röthlichten Flecken.

℞. Eine friſche Rinds-Galle des durch die Glocken auf Chymiſche Art zubereiteten Spiritus Sulphuris, gebrannten Schwamm/ reinen Hammel-Talcks eines ſo viel als des andern/ vermiſche alles unter einander zu einer Salben/ dieſe ſtreichet man des Abends/ wann man ſich zu Bette leget/ auf die Sommerſproſſen und Flecken/ und wäſchet ſich des Morgends mit Erdbeer-Waſſer wieder ab.

54. Eine Salbe wider den Brand/ der Sonnen und der Kälte.

Man nehme ſaubere Stuck-Wurtze/ ſchäle ſie ab/ zerſtoſſe und laſſe ſie mit ſüſſem Mandel-Oel kochen/ wann ſie wohl gekochet iſt/ ſo vermiſchet man über dem Feuer gleichſam ſo viel neu weiſſes Wachs/ darunter ein wenig Kandel-Zucker/

und

und thut zu einer jedwedern Unze dieſer Salben 20. gr. Campher / ſeyhet es durch / und verwahret es wohl in einem Glaſe. Wann man dieſe Salbe gebrauchen will / muß man ſie in der flachen Hand mit ein wenig Speichel zerreiben / und ſo dann auf das Geſichte ſtreichen. Sie nimbt weg den Brand / und verwahret / daß er nicht ſchade / wann man ſich darmit bewahret.

55. Eine fürtreffliche Pomade oder Salbe für das Frauen-Zimmer / zu den aufgeriſſenen Lippen und Händen.

℞. Reines unverfälſchtes Hirſchen-Unſchlet / oder Rehe-Bock-Talck 6 Unzen / friſch Schweinen Schmeer 4. Unzen / zerſchneidet gemeldte Feiſtigkeiten in Stücken / und wäſchet ſie fünff oder ſechsmaln nacheinander mit blancken Wein / hernach drucket ſie ſo lange und ſtarck aus / biß der Wein aller darvon abgetropffet iſt / darauf laſſe ſie in einem neuen Irrdenen Geſchirr ſchmeltzen / und thue darzu in kleine Stücklein zerſchnittene Veylwurtz 1. Loth / Muſcaten-Nuß 2. gr. zwey oder drey geſchelten und in Stücken zerſchnittene Porsdörffer-Aepffel / weiß Wachs 1. Unz / des beſten Roſen-Waſſers 1. Pfund / Gewürtz-Negelein-Waſſer 1. Loth / laſſe alles mit einander bey gelindem Feuer zergehen und zerſchmeltzen / folgends ohngefehr eine halbe Stunde kochen / darnach ſeyhe es durch ein rein leinen Tuch in eine ſaubere Schale / darinnen ein gutes wohlriechendes Engel- oder Damaſcener Waſſer

ſer iſt. Laſſe es mit einander erkalten / nimb hernach die Salbe oben herab / zerſtoſſe ſolche in einem marmorſteinernen Mörſel / und vermiſche 4. Loth deſtillirtes Wachs-Oel darunter. Darvon kan man alle Abends / ſo man ſchlaffen gehet / ein wenig auf die Lippen ſtreichen / und die Hände Morgends und Abends darmit ſchmieren. NB. Man muß ſo lange die Hände in kein Waſſer bringen / noch ſelbige mit Waſſer benetzen / biß ſo lange ſie vollkommlich geheylet ſind. Dieſe Pomade wird in Franckreich vom Frauen Zimmer ſehr hoch gehalten.

56. Eine fürtreffliche Salbe für das Frauen-Zimmer / wider die ſchwartzen / weiſſen rothen und grünlechten Flecken des Angeſichtes.

℞. Des beſten durchläuterten friſch-außgepreſſten Citronen-Safftes / das Weiſſe von friſchen neugelegten Eyern / eines ſo viel als des andern / gieſſe es zuſammen / und klopffe es auf das beſte unter einander / dann thue es mit einem weiſſen Hennen-Fette in ein reines Geſchirr / ſetze es über das Feuer / rühre es ſo lange umb / biß es zu einer Salben worden / dieſe muß man alle Abend aufſtreichen / und ſo lange darmit anhalten / biß obgemeldte Flecken vergangen ſind.

57. Eine fürtreffliche Salbe für das Frauen-Zimmer / wider die Runtzeln im Angeſicht.

℞. Sechs friſcher neugelegter Eyer / laſſe ſie hart ſieden / und nimb die Dottern heraus / als-

dann

dann nimm der beſten Myrrhen / und gepulverten weiſſen Canden-Zucker / zerreibe es auf einem Reibeſtein auf das ſubtilſte/thue ſolche Mixtur in die ausgenommene Eyer / daraus die Dottern genommen worden / füge die Eyer wieder zuſamen/ und lege ſie auf Teller an das Feuer / ſo wird eine Feuchtigkeit heraus flieſſen / welche man mit einer Unze reinen ſchweinen Schmeer vermiſchen/ und dann in einem beinern Büchslein aufbehalten/ und zum Gebrauch bey ſich tragen kan. Dieſes Sälblein ſtreichet man des Abends und Morgends auf/ läſſet es trocken werden/ und alsdann treuget man ſich ab.

58. Eine Salbe für das Frauen-Zimmer / wider den Sonnen-Brand.

℞. Reines Nuß-Oels 8. Loth / waſchet und reiniget es etliche malen mit guten wohlriechenden Roſen-oder Engel-Waſſer / und ſetze da Oel in einem irrdenen Geſchirr über das Feuer / mit einer Unzen in Stucken zerſchnittenen weiſſen Wachs.

Von allerhand ſchönen Schminck-Sachen für das Frauen-Zimmer.

59. Eine fürtreffliche Pomade / darmit man ſchöne / weiſſe und glatte Hände machen kan.

Man nimbt ſchön weiſſes Hirſchen-Unſchlit/ oder junger Ziegen-Netzlein/ oder das Unſchlit von den Nieren der jungen Geißlein 2. ℔. Speck von dem Hals eines verſchnittenen Säuleins 2. ℔.

Dieſe beyde Feiſte reiniget man von allen Häutlein und Aederlein auf das beſte / und waſchet es mit weiſſen Wein auf das reineſte / ſeyhet es durch ein ſauber leinen Tuch / und drucket es aus / daß aller Wein wieder von der Feiſte kommet / dann nimmt man einen verglaſurten Hafen / fülle den halb voll des beſten Roſen-Waſſers / thut beſagte Feiſte darein / nebenſt zart-pulveriſirten Negelein 1. Loth / feinen Zimmet / Muſcaten-Blüh und Nuß / Benzoe und Storax / eines jeden auch 1. Loth / Citronen- und Pomerantzen-Oels eines jeden 2. Loth / vermiſche alles untereinander / und laſſet es in einen verdeckten Hafen bey einem gar gelinden Kohlfeuerlein ſieden / rühret es zuweilen mit einem saubern und reinen Höltzlein um / damit ſich alles auf das beſte untereinander vermiſche. Wann du nun ſieheſt / daß ſich das Roſen-Waſſer meinſtens verſotten / ſo nimm den Hafen von dem Feuer / und ſeyhe beſagte Feiſte durch ein reines Tuch / in ein anderes ſauberes Geſchirr / welches auch mit Roſen-Waſſer beſprenget oder genetzet ſeyn ſolle / drucke aber im Durchſeihen das Tüchlein nicht aus / dann thue darzu friſch ſüſſes Mandel-Oel 12. Loth / dünn zerſchnittnes weiſſes Wachs 8. Loth / und laſſe es wieder untereinander bey gelindem Feuer zerſchleichen und zerſchmeltzen / dann ſeyhe es wieder auf das neue durch ein rein Tüchlein / in ein mit Roſen-Waſſer genetztes Geſchirr / dann waſche es mit Roſen-Waſſer ſo lange / biß es ſchön Schnee-weiß wird / alsdann verwahre ſie in einer reinen zinnern oder ſilbernen Büchſen auf das Beſte / dieſe Pomaden machet dann ſchöne / linde und

weiſſe

weiſſe Hände / vertreibt auch alle Kretz und Raude.

60. Eine andere Pomade/ mit welcher man auch ſchöne weiſſe und glatte Hände machen kan.

℞. Schön reines ausgelaſſenes Hirſchen-Unſchlit 1. Pfund / ſchabet es ſehr dünn / thue ſolches in ein ſauber Geſchirr/gieſſe Knäblein Urin darauf/ laſſe es 24. Stunden ſtehen/dann gieſſe ſolchen ab/ uñ friſchen wieder darauf/und laſſe es abermal 24. Stunde alſo ſtehen / dann wieder abgegoſſen/und ſolches continuire 8. Tage lang / dann gieſſe guten alten wohlriechenden Rhein-Wein darüber / laſſe es aber 8. Tage lang alſo ſtehen / dann den Wein wieder ab/ und gutes Roſen-Waſſer darauf gegoſſen/und abermal 8. Tage lang alſo ſtehen und beitzen laſſen / dann nimmt man 2. ℔. gereinigten und klein zerſchnittenen Rheinberger Speck und 1. ℔. rein ausgelaſſenes Ziegen-Fett / laſſet es untereinander in einem ſaubern reinen Geſchirr/bey gelinden Kohl-Feuerlein zergehen/ rühret darunter 1. Pfund des beſten unverfälſchten Venetianiſchen Bleyweiſſes / und in einem wohlriechenden Jeßmin-Oel aufgelöſten Camphers 2. Loth / Pomerantzen-Oel 1. Loth/ Citronen-Oel 1. Loth/ wann man nun ſiehet/daß ſich alles untereinander vermiſchet hat/ ſo gieſſet man es auf ein kalt Waſſer / wann es nun geſtanden / hebt man es herab / rühret es wohl unter einander / biß es recht ſchön und weiß wird / damit ſalbet man die Hände/ ſo machet ſolche ſchön glatt/ weiß und zart.

61. Noch eine andere Pomade damit man rauhe Hände wieder ſchön weiß und glatt machen kan.

Man nimmt ſchön reines und hüpſch ausgelaſſenes Hirſchen-Unſchlit / ſo viel man ſelbſten will / zerſchneidet ſolches klein / gieſt daran guten alten Rhein-Wein / ſo viel daß man es eine gute halbe Stunde darmit ſieden möge / alsdann nimbt man gut Roſen-Spick / Lavendel- oder Pomerantzen-Blüh-Waſſer eines jeden nach Genügen / thut es zuſammen in ein rein Geſchirr / und gieſſet das zerlaſſene Hirſchen-Unſchlit darein / rühret es ſo lange um / biß das Unſchlit ſchön weiß wird; wann man nun ſiehet / daß es geſtanden / ſo nimbt man es aus dem Waſſer heraus / thut es in einen ſteinern Mörſel / und zerſtöſſet oder treibet es auf das beſte / ſo wird es noch ſchöner und weiſſer / denn thut man ein wenig zerſtoſſenen Campher darunter / reibet und zerſtöſſet es noch länger untereinander / endlichen thut man es in ein reines Zucker-Glaß / gieſt guten Wein-Brandwein einen guten Theil daran / ſetzet es Sommers-Zeit in die Sonne / im Winter aber hinter einen warmen Ofen / 14. Tage lang / rühret es aber inzwiſchen wohl um / und ſo man ſiehet / daß der Spiritus Vini ausgerochen / gieſſet man friſchen nach / endlichen nimbt man die Salbe und verwahret es auf das beſte / darmit ſalbet man die Hände / oder wo man ſonſten rauhe iſt / Abends und Morgends bey gelinder Wärme / ſo erlanget man ſchöne glatte und weiſſe Hände.

62. Eine Maſſa, ſchöne weiſſe Hände zu machen.

℞. Geſchelter ſüſſer Mandeln ℔ij. gemahlner Veylwurtz 2. Loth/ Pimper-Nüßlein ein viertel Pfund/ Wallrath 2. Loth. Zerſtoſſe alles untereinander zu einer Maſſam, biß es wie ein Teig wird/ vermiſche darunter des ausgepreſten Oels/ von den vier kühlenden Saamen/ und von zwey neugelegten Eyern den Dotter / laſſe es zuſammen in einem reinen meſſingen Pfännlein/mit einem halben Nöſel des beſten Roſen-Waſſers mit ſtetigem Umrühren einer ſaubern Spatel aufwallen/ rühre es mit dem Spatel ſo lange um / biß der Taig nicht mehr an dem Pfännlein anklebet/ dann verwahre es in einer Porcellanen-Büchſen/ darmit muß man Morgends und Abends die Hände fleiſſig reiben / ſo werden ſie ſchön und glatt.

63. Noch eine andere dergleichen Maſſa zu den Händen.

℞. Abgeſchelter bitterer Mandeln 1. Pfund/ zerreibe ſolche in einem ſaubern Geſchirr auf das beſte / hernach thue darzu des ſchönſten venediſchen Bleyweiſes 2. Loth / des ſchönſten Krafft-Mehls 1. Loth / die Dottern von vier friſchen neugelegten Eyern / vermiſche alles wohl untereinander / laſſe es zuſammen in einem reinen meſſingen Pfännlein mit ein halb Pfund guten Spiritus Vini, auf vorhergehende Art/ kochen / verwahre es alsdann auch auf das beſte. Wann man nun

ſolche gebrauchen will / ſo nimmt man einer welſchen Nuß groß darvon heraus / und reibt die Hände darmit / und nimbt darbey einen Mund voll Waſſer oder Wein / das ſpritzet man auf die Hände / und trocknet ſie hernach mit einem ſaubern leinen Tuch wieder ab.

64. Noch eine andere dergleichen Hand-Maſſa.

℞. Abgeſchelter Mandeln 1. Pfund / zerſtoſſe ſolche auf das kleineſte / vermiſche darzu Venedisch Bleyweiß / Florent. Veylwurtz / Krafft-Mehl jedes 1. Unz / friſch gemolckner Ziegen-Milch ein viertel Pfund / ſüß Mandel-Oel 4. L. der Krumen von einem kleinen Weitzen-Brod 2. Loth / von zwey friſchgelegten Eyern die Dottern / vermiſche alles auf das beſte untereinander / verfahre damit wie mit vorhergehenden / damit muß man Morgens und Abends die Hände wohl reiben.

65. Eine gute Salbe zu dem Angeſicht und Händen.

℞. Friſcher wohl-ausgewaſchener Mayen-Butter / wohl-ausgewaſchenen Venetianiſchen Terpentins jeden 1. Pfund / von 6. friſchen Citronen den ausgepreſten Safft / vermiſche es wohl untereinander / ſetze es in einem neuen verglaſurten Hafen mit 4. Unzen Roſen-Waſſer / zu einem gelinden Kohlfeuer / laß ſo lange kochen / biß der Terpentin gekocht / und das Roſen-Waſſer ausgedämpffet / welches zu erſehen / wann man einen

Tropffen läſſet kalt werden/ wann derſelbe nicht an den Fingern anklebt / ſo iſt er gekocht / man muß aber mit einer Spatel ſo lange umrühren / biß die Salbe erkuhlet / wer will / kan es mit einem guten Engel-oder Roſen=Waſſer ſchön wohlriechend machen / dann Morgends und Abends die Hände darmit reiben.

66. Die fürtreffliche Schminck-Salbe aus der Mayen-Butter/ für das Frauen=Zimmer zu bereiten.

℞. 2. Pfund gantz friſcher Mayen=Butter/ die fetteſte/ als immer zu bekommen / thue es in ein ſerpentin ſteinern Geſchirr / ſo wie ein Napf formirt ſeyn ſolle / ſetze ſie an die Sonne / wo ſie faſt den gantzen Tag hinſcheinet/ und wo auch keine Unreinigkeit hinfallen kan / wann die Butter zerfloſſen / ſo gieſſe deſtillirtes Wegbreit=Waſſer darauf / und rühre es mit einer höltzernen Spatel wohl untereinander / wann nun die Sonne das Waſſer verzehret hat / ſo gieſſet man anderes darauf / und rühret es täglichen bey 5. oder 6malen wohl um / und dieſes thut man ſo offt und viel/ biß die Butter ſo ſchön weiß worden/ als ein Schnee; wann die Sonne nicht heiß genug iſt in dem May/ muß man im Junio darmit anhalten / biß zur Vollkommenheit/ in den letzten Tagen gieſſet man ein gutes Engel-Damaſcener-Pomerantzen-Blüh=oder Roſen-Waſſer darauf / der Salben einen guten Geruch zu geben. Sie hält ſich alſo viel Jahr lang/ gantz unverdorben/ abſonderlichen ſo man es fleiſſig verwahret.

Sie

Sie dienet fürtrefflich wohl / das Geſicht gantz weiß und wohlgeſtalt zu unterhalten / man muß ſie des Abends aufſtreichen / und des Morgens mit einem zarten neuen hänffenen Tuch wieder abtreugen und abwiſchen.

67. Fürtreffliche Pomada / für das Frauen-Zimmer ſo ſchön weiß und zarte Angeſichter machet.

℞. Ein gantzes Dutzend ſchöner Renetten- oder Porsdörffer-Aepffel / ſchälet ſolche auf das ſäuberſte / und nehmt das mittlere Kern-Häußlein heraus / dann läſſet man ſie mit Roſen-Waſſer in einem neuen verglaſurten Topfe kochen / thut darzu des beſten Zimmet-Waſſers / mit Roſen-Waſſer gemachten Negelein-Waſſers eines jeden 2. Loth / eine Hand voll der beſten Gipfel und Blumen von Lavendel / 4. Pfund ſchönen ſaubern Schmeers das gar weiß und in Stücken zerſchnitten / auch von allen Unrath und Aederlein wohlgeſäubert / laſſet alles miteinander 4. Stunden lang bey gelindem Feuer kochen / zu letzt thut man ein halb Pfund klein zerſchnitten und gehackt darunter / rühret alles eine viertel Stund lang um / würff darvon ein Tröpflein oder zwey auf das Feuer / wann es nun kein Geräuſche giebt / iſt die Salbe fertig / wo nicht / ſo muß man es ſo lange fort kochen / biß das Waſſer gantz und gar verzehret iſt / hernach muß man es durch einen Durchſchlag in ein neu rein irrden Gefäſſe / in welchem 2. Pfund Roſen-Waſſer ſind / durchſeyhen. Wann ſolche erkaltet / ſo nimmt man die Salbe / mit einem

nen Löffel heraus/ ſtöſſet und miſchet ſie/ wie von andern dergleichen Pomaden oder Salben gedacht worden/ dieſe Salbe iſt nun ausbündig gut zu allen Angeſichtern/und wird Abends und Morgends gebrauchet.

68. Ein anderes köſtliches Sälblein/wormit das Geſicht ſchön friſch und glatt zu machen/und zu erhalten.

℞. Friſcher Mayen-Butter/ rindern Talck/ jedes ℔j. laſſet es miteinander ſchmeltzen in einem Topf/ mit einen halbem Nöſel Roſen-Waſſer/ hernach ſeyhet man es durch ein leinen Tuch in einen andern Topf/ darinnen ein halb Nöſel Roſen-Waſſer iſt/ ſo alles kalt worden/ muß man es mit einen ſilbernen Löffel abnehmen/ in einen ſteinern Mörſel thun/ und mit 6. Unzen reinen unverfälſchten zart-abgeriebenen Venetianiſchen Bleyweiß/ſo etlichemale zuvor mit Roſen-Waſſer wolgewaſchen/ und wieder in der Sonnen getrocknet/ auf das zarteſte aber pulveriſirt/ wohl untereinder vermiſchen/ alsdann in ein ſauber reines Geſchirr thun/ und darmit es ſich deſto beſſer halten mag/ oben zart-pulveriſirten Zucker darüber ſtreuen/ und alſo auf das beſte verwahren. Dieſe Butter gebrauchet man Morgends und Abends/ und nachdem man ſie eine Stunde lang aufgeſtrichen/ kan man ſie wieder abtrocknen.

69. Eine andere fürtreffliche Pomada/ das Geſicht auf das beſte und ſchönſte zuerhalten/ ſo wider die Pocken-Narben ſehr gut bewährt iſt.

Man nimbt guten fetten Speckes/ von dem

Halſe

Halſe eines Barck-Schweins 2. ℔. ſchabet ſolchen mit einem ſcharff-ſchneidenden höltzernen Meſſer auf das kleineſte / und nimbt alle kleine Fäſerlein und Häutlein darvon. Ferner nimbt man ein halb Pfund gleichfalls von allen Häutlein gereinigten ſchweinen Schmeers / und zerſchneidet ſolches auch in kleine Stücklein / weichet man es neun Tage in flieſſenden Waſſer ein / und arbeitet es mit den Händen wohl durch / ſo man ſelbigen friſches Waſſer giebet / dann läſſet man es in einem halben Pfund Wegbreit-und ein halben Pf. Roſen-Waſſer / in einem irrdnen Gefäß zergehen und zerſchmeltzen / mit Hinzuthuung zweyer Löffel voll guten Zimmet-Waſſers / und dreyen Löffel voll guten Gewürtz-Negelein Waſſers / einer ſchönen friſchen in kleine Stücklein zerſchnittenen Citronen und Pomerantzen / und in einem ſteinern Mörſner zerſtoſſenen / zuvor aber ſauber geſchelten und von ihrem Kern-Häußlein gereinigten Porsdörffer-Aepffeln in kleine Stücklein zerſchnittner Florent. Veylwurtz 4. Loth / decket den Topf wohl zu / und laſſet es alles miteinander 24. Stunden in laulichten Balneo weichen / dann läſſet man das Waſſer in dem Balneo ſieden / alſo / daß das jenige / was in dem Topfe iſt / auch kochen / alsdann muß man es nach und nach mit einem höltzernen Spatel umrühren / und ſo man vermercket / daß das Wegbreit-und Roſen-Waſſer faſt oder gar verzehret iſt / ſo muß man das Gefäſſe von dem Feuer abnehmen / und durch ein rein leinen Tuch ſeyhen / (das etwas dicke iſt) in ein irrden Geſchirr / worinnen auch ein halb Nöſel Roſen-Waſſer

ſeyn ſolle. Darauf muß man es erkalten laſſen/ und das auf dem Waſſer ſchwimmende Fette mit einem ſilbernen Löffel ſauber abnehmen/ und auf das neue in einem irrdenen Gefäß auf das Feuer ſetzen/ und 6. Unzen friſches und ohne Feuer zubereitetes ſüſſes Mandel-Oel darzu thun/ auf das beſte untereinander vermiſchen/ und ſo es wohl mit einander zerſchmoltzen/ die Fettigkeit rein abnehmen/ und ſo lange untereinander rühren/ biß es zuſammen erkaltet/ dann kan man ſolche in einem ſteinern Mörſner zerſtoſſen/ biß die Pomade ſchön weiß worden/ nach ſolchen kan man ſie in einem ſaubern irrdenen Gefäſſe an einen temperirten Ort ſtellen/ eines queren Fingers hoch flieſſend Waſſer darauf gieſſen/ und ſolches von zwey zu zweyen Tagen verändern.

NB. NB.

Es iſt wohl zu mercken/ daß alle Pomadien oder Sälblein/ ſehr eigentlich und ſauber wollen bereitet ſeyn/ wann man ſie aufheben will/ und wann kein Oel darzu genommen wird/ muß man Zucker darauf ſtreuen/ wie allbereit geſagt worden/ und die/ wo Oel darzu kommet/ muß man ein gut Waſſer als Roſen-Wegbreit-weiß Lilien- oder Erdbeer-Waſſer gieſſen/ und alſo auf das beſte verwahren.

Dieſes Sälblein unterhält das Geſicht/ und machet es weiß/ es iſt gut für magere Perſonen/ vertreibet die Röthe der Backen/ zertheilet die Hitz-Blattern/ ſo in dem Angeſicht ſich ereignen/ man muß es des Abends und Morgens gebrauchen.

70. Eine

70. Ein andere Salbe/das Geſicht wohlgeſtalt zu machen/ welche die Rauhigkeit/ ſo von der Sonnen herkommt weg nimmt.

℞. Friſcher Mayen-Butter / Rehe-Böcklein-Fett/ Böckin-Talck/ Salbe von Hammel-Füſſen/ eines jeden 3. Unz/ laſſe alles in einem irrdenen Tiegel zerſchmeltzen / mit dem deſtillirten Kürbis-und Nachtſchatten-Waſſer / eines jeden ℔ß. laſſe es eine Stunde kochen / zuletzt thue darzu deſtillirt Wurtznägelein-Waſſer / 2. Löffel voll / des beſten Zimmmetwaſſers 3. Löffel voll / dann mus man darauff mit einander durch ſeyhen / und dann/ wie obgeſagt nach der Erkaltung in einen ſaubern Marmelſteinern Mörßner zerſtoſſen / und dann auff das beſte verwahren.

Mit ſolcher Salbe kan man des Morgens bey dem Feuer das Geſichte darmit beſtreichen/ und eine halbe Stunde unabgetrocknet darauff ſtehen laſſen / dann ſauber wieder abgetrocknet.

Von allerhand wohlriechenden Seyffen.

71. Fürtreffliche weiſſe Biſam-Seyffe.

Man nimbt ſchöner weiſſer wohlgedörrter Venediſcher Seyffen / ſo viel man will / ſchabt ſolche mit einen ſaubern dünnen Meſſerlein / auff das dünneſte als man kan/ läſſet dañ ſolche zwiſchẽ zwey Papieren wohl dürre werden/ daß man es zwiſchen den Händen / zu einem ſubtilen Pulver zerreiben

 kan/

kan / dann knettet man ſolche mit einem guten wohlriechenden Engel-Waſſer zu einer Maſſam, thut ſolche in ein Zucker-Glas/verbindet es mit Blaſen/ und Papier auf das beſte / ſetzet es dann 8. Tage lang an die Sonnen/ alsdann vermiſchet man folgende Milch aus Mahaleb/ mit 16. gran Biſam/ 10. gran Zibeth/ und 1. Loth auf das zarteſte pulveriſirten Benzoe darunter / und formiret Ballen daraus / die låſſet man dann in wohl verbundenen Glåſern erharten / verwahret es alsdann mit Biſamirter-Baumwollen/ in ſaubern Schachteln auff das beſte.

Obbeſagte Mahaleb-Milch.

Man nimbt Mahaleb q. p. ſtôſſet ſolche in einen glåſernen Môrſel / mit guten wohlriechenden Roſen-Waſſer ſo lange/ biß es wie eine Brůhe wird / dann drucket man ſolche durch ein rein leinen Tuch/ zwiſchen zwey Tellern aus/was in dem Tůchlein bleibet / zerſtôſſet man auff das neue mit Roſen-Waſſer/und ſolches ſo lange weilen es Milch giebt.

72. Wohlriechende Damaſcener Biſam-Seyffen zu machen.

℞. Der allerbeſten Venediſchen Seyffen/ ℔j. ſchabt und bereitet ſolche wie oben / dann nimbt man der feineſten Zimmet / Muſcatennus / Någelein / Storax Calamitæ, jedes 1. Loth Paradys-Holtz / Veylwurtz / Benzoe jedes ein halb Loth/ alles auff das ſubtileſte pulveriſirt / vermiſche ferner darunter Cypriſch wohlriechendes Pulver 2. Loth/ Biſam und Zibeth / jedes 8. gr. macht es dann mit guten Roſen-oder Engel-Waſſer zu

einer

einer Maſſam, thut es in ein rein Zucker-Glas/ verbindet ſolches auff das beſte/ und ſetzet es 40. Tage lang an die Sonne/ dann formiret man Ballen daraus/ und behält ſie in einem Lädlein zwiſchen Baumwollen.

73. Weiſſe wohlriechene Seyffen zu machen.

Man nimbt guter gedörꝛter Venediſcher Seyffe/ ſo viel man will/ ſchabt ſolche auff das dünneſte/ thut ſolches 6. Tage lang an die Sonnen/ darnach vermiſcht man darunter ℔j. Roſenwaſſer/ ſtöſt es alles wohl unter einander/ thut es dann in ein Glas/ und läſſet auff warmer Aſchen das Roſenwaſſer etwas abdämpffen/ vermiſchet ferner darunter der beſten zarten pulveriſirten Florent. Veylwurtz 4. Unz/ Stärckmehl 6. Unzen/ weiß Sandel 2. Unzen/ Storax liquida 1. Unz/ Spicköl 1. Unz/ vermiſcht alles wohl durcheinander/ ſo es kalt worden/ ſo formiret man Ballen oder Kugeln daraus.

74. Wohlriechende Bart-Seyffe.

Man nimbt obiger pulveriſirter Seyffen/ ſo viel man will/ gieſt Roſenwaſſer darauff/ ſtellet es an die Sonne/ alsdann vermiſchet man zart pulveriſirten Benzoe, zart gefeylt Roſenholtz/ und ſubtil gemahlner Florent. Veylwurtz/ und etwas Biſam darunter/ formiret dann Kugeln oder Ballen daraus.

75. Gute Zibeth-Seyffen.

Man nimbt auff das dünneſte geſchabter zwiſchen zwey Papieren gedörrter/ und pulveriſirter

Vene-

Venediſcher Seyffen/ ſo viel man will/ gieſt Roſenwaſſer daran/ dann ſolviret man Zibeth und Biſam/ ſo viel man will/ in guten Roſen-Geiſt/ thut es unter das Roſenwaſſer/ und macht mit der Seyffen eine Maſſam, und formiret Kugeln oder Ballen daraus.

76. Eine gute Seyffe von mancherley Stucken.

℞. Allaun 3. Theil/ ungelöſchten Kalch 1. Theil/ ſtarcker Laugen 3. Maas/ Baumöl 1. Maas/ vermiſcht es unter einander/ thut Eyerklar darunter/ ein Schüſſel voll Ammelmehl/ Vitriol 2. Loth/ vermiſcht es ohne Unterlaß 3. Stunde lang nach einander/ wann es einen gantzen Tag geſtanden/ ſo nimb die Seyffen heraus/ ſchneide ſie in Stucken/und dörre ſie an der Lufft/2. Tage lang/ ſo iſt die Seyffe gerecht und gut/ das Haupt damit zu waſchen.

77. Dieſe wohlriechende Damaſcener Seyfte.

Nimb guter alter klein pulveriſirter Seyffen/ q. p. ſiebe es durch ein Sieb/ thue darunter Florent. Veylwurtz/ 8. Loth/ weiſſen Sandel 6. Loth/ Mahaleb 4. Loth/ Am̃elmehl 2. Loth/ alles gepülveret/ und in ein Mörſel untereinander vermiſcht/ thue ferner darzu Storax liquidæ 2. Loth/ Peruvianiſchen Balſam und Pomerantzenöl/ ana q. p. ſtoſſe es wieder wohl untereinander/und mache mit Ammelmehl Ballen oder Kugeln daraus/ dörre ſolche am Schatten/ und verwahre ſie wohl.

Will

Will man es noch wohlriechender haben.

So nimb Biſam 6. gr. Ambra 2. gr. Zibeth 4. gr. zerteibe es mit warmen Roſenwaſſer / oder Roſen-Geiſt / in einem gläſernen Mörſel / thue es unter obige mixtur.

78. Wohlriechende Roſen-Seyffe.

℞. Friſch gedörrter zart pulveriſirter Roſen / vermiſche ſolche mit dem vierten Theil / ſubtil pulveriſirter Veylwurtz / und dem 8ten Theil ſubtil pulveriſirter Zimmet / vermiſchet es unter zart pulveriſirter Venediſcher Seyffen / mit etlichen gr. Biſam / mach es mit Roſenwaſſer zu einer Maſſam, formire Kugeln oder Ballen daraus.

79. Eine wohlriechende ſchwartze und harte Seyffen.

℞. Gedörrter und pulveriſirter Seyffen / wie oben ſtehet / 10. Pfund / zart pulveriſirter Nägelein 8. Loth / Muſcatenblüh 4. Loth / Mahaleb / Cyperwurtz / gelben Sandel / Roſenholtz / Veylwurtz / ana 2. Loth / Storax liquida 4. Loth / Pomerantzen-Oel / q. ſ. ſtoſſe alles zu Pulver / und mache / wie obgeſagt / Seyffen Ballen daraus / will man es aber noch wohlriechender haben / ſo mus man mit Roſenwaſſer ſolvirten Biſam darunter vermiſchen.

80. Andere wohlriechende und Coſmetiſche Seyffen-Kugeln.

℞. Venediſcher Seyffen 2. Unz / Storax, lapid. medicament. jedes 2. qu. Florent. Veylwurtz 1. qu. Muſcaten-Nus / Zimmet jedes ein halb qu. weiſſen

weiſſen Sandel / 1. qu. Benzoe 2. Scrupel/ Någelein 1. Scrupel / Biſam 4. gr. vermiſche alles zuſammen und mache Kugeln daraus.

81. Auff andere Art.

℞. Venediſcher Seiffen 3. Loth/reinen Schwefel 1. qu. Bleyzucker ein halb qu. Stůckwurtzel-Pulver 2. Scrupel / Weinſteinȍl 1. qu. Storax ein halb qu. Roſenȍls 6. Tropffen / alles zuſammen gemiſchet / und in Kugeln formiret.

82. Noch auff eine andere Art.

℞. Venediſcher Seyffen 2. Unz/ ſolvire ſolche in 2. Unzen Citronen-Safft / thue darzu bitter Mandel-und Weinſteinȍl / eines jeden 1. Unz/ vermiſche es ſo lange unter einander / bis daß es als ein Sålblein wird / nach dieſen thue pulveriſirter Stůckwurtzel/ſo viel als genug iſt/pulveriſirter Någelein 2. Scrupel / Rhodiſer-Holtz-und Pomerantzen-Oel/ eines jeden 6. Tropffen darunter / vermiſche es unter einander zu einer Maſſam, und formire Kugeln daraus.

83. Ein weiche Neapolitaniſche Seyffe.

℞. Starcker Laugen/ q. ſ. Eirnenbaum-Aſchen 2. Theil / ungelȍſchten Kalch 1. Theil / vermiſche alles unter einander / mache eine ſolche ſtarcke Laugen / daß ein Ey darauff ſchwimmen mag / nimb von dieſer Laugen weiln es noch warm / 8. Maas auff das beſte gereinigtes Hirſchunſchlet 1. Maas/ vermiſche es durch einander ob einem Kohl-Feuer/ jedoch daß nicht ſiedet / darnach thue es in ein weit verglaſurtes Geſchirr / ſetze es an die Sonne/

8. Ta-

8. Tage lang / rühre es täglich mit einem Stecken 4. oder 5. mahl umb / ſo iſt die Seyffen gut und gerecht / je älter ſie wird / je beſſer ſie iſt oder wird. Dann nimb daran q. v. knette es in ein Porcellanen-Geſchirr / mit Roſenwaſſer / und mit Roſen-Geiſt / aufgelöſten Biſam wol unter einander / und ſetze es wieder 8. Tage lang an die Sonnen / rühre es aber wieder wie zuvor täglich 4. oder 5. mahlen durcheinander / will es zu dicke werden / gieſſe mehrers Roſenwaſſer hernach / daß es fein weich bleibet / dann verwahre ſolche in einem wohl verbundenen Zucker-Glas auf das beſte.

84. Noch eine andere wohlriechende Seyffen zu machen.

Nimb auff ℔j. guter pulveriſirter Venediſcher Seyffen / gemahlner Veylwurtz 2. Loth / gefeylt Roſenholtz 3. Loth / Zimmet / und Nägelein jedes 1. Loth / Storax Calam. Benzoës, jedes 2. qu. Spick-Oel 1. qu. Pomerantzen- und Citronenöl / jedes ein halb Loth / Biſam 1. Scrupel / Roſen- und Lavendel-Waſſer / q. p. vermiſche alles auff das beſte unter einander / zu einer Maſſam und formire Kugeln daraus.

85. Sehr wohlriechende Seyffen-Kugeln.

℞. Florent. Veylwurtz / des feineſten Stärck-Mehls / jedes dritthalb Unz / gelben Sandel / zart gefeylt Rhodiſer- und Saſſafraß-Holtz / jedes 1. qu. runder Cyperwurtz anderthalb qu. Citronen-ſchalen 1. qu. Zimmet und Nägelein / jedes 3. qu.

Bi-

Biſam 5. gr. pulveriſirter Venediſcher Seyffen ℔j. Rhodiſer-Holtzöl 1. Scrupel/ Citronen- und Lavendelöl/ jedes ein halb Scrupel/ Biſam 4. gr. vermiſche es mie guten Engel-Waſſer unter einander/ zu einer Maſſam, und formire Seyffen- oder Barbier-Kugeln in ſelbſt beliebiger Gröſſe daraus/ dann laſſe ſolche in wohlverbundenen Zuckergläſſern an der Sonnen erharten/ vergulde ſie dann nach Belieben / und verwahre ſie in biſamirter Baumwollen/ in ſaubern Schachteln oder Lädlein auff das beſte.

86. Sehr gute Hand-Seyffen.

℞. Der gemeinen Waſch-Seyffen/ (die Venediſche thut es nicht /) ℔j. ſchabe ſolche auf das dünneſte/ und laſſe ſolche wohl dörre werden/ daß man ſie in einem Mörſner zart zerſtoſſen kan/ fege es durch ein enges Haarſieb / thue es dann in eine ziemliche Reine/ die unten enger als oben iſt/ die Reine muß aber wohl groß ſeyn/ alsdañ gieſſe ſo viel des beſten Roſen- oder Engel-Waſſers darauff/ daß die Seyffe nur angefeuchtet werde/ dann wann man zuviel darauff geuſt/ ſo wird die Seyffe verderbet/ laſſe es über Nacht ſo ſtehen/ den andern Tag gieſſe Roſenwaſſer darauff/ nach genügen/ rühre es wohl bey 3. Stunden/ daß die Reine gar voll wird/ / wenn es ſo wol gerühret wird/ ſo nimb ſüß Mandelöl 12. Löffelvoll/ Camªpheröl 1. Loth/ Terpentinöl 1. Loth / ſperma Ceti, der klein zerrieben iſt/ ein halbes Loth/ Zucker 2. Loth. Wann nun dieſe Stucke alle in der Seyffen ſeynd/ ſo thue ſolche in ein meſſinges Becken/ ſetze es auff ein

Kohl-

Kohlfeuer / laß ſieden / man mus aber alleweile rühren / ſo lange es ſeud / wann nun die Seyffe geſtehet / ſo iſt es genug geſotten / probiere es dann auff einem zinnernẽ Teller / wann ſich ſolche ſchön trocken von dem Teller abſchälet / ſo iſt es genug geſotten / wann es nun genug geſotten / ſo muß man es in einen höltzernen Model / der keinen Bodẽ hat gieſſen / oder in ein Papiernes Gehäuſſel / darinnen läſſet man es geſtehen / ſchneidet hernach Täffelein nach Belieben daraus / dieſe Seyffe iſt dann ſehr trefflich zum Hände-Waſchen / wer will / mag auch ein qu. Nägelein / oder Pomerantzen-Oel darunter vermiſchen / ſo bekommt ſolche einen lieblichen Geruch.

87. Eine bewährte Seyffe für die Milben im Haar.

Man nimmt ℔j. der beſten Venediſchen Seyffen / die ſchabt und dörret man auff das beſte und ſubtileſte / daß es wie ein Mehl wird / darnach nimbt man ein Seydel gar ſchönes Hönig / das thut man in ein Becken / und ſetzet ſolches auff ein kleines Glütlein / läſſet es nur warm werden / rühret es ohne unterlaß / bis gar weiß wird / hernach ſchüttet man das Seyffenpulver darein / und rühret es noch länger / alsdann nimbt man eine gantze Ochſen-Galle / rühret es auch darein / auff die letzte aber nimbt man 1. Loth gar ſchönes Weinſteinöl / das ſchon weiß und lauter iſt / rühret es auch darein. Endlichen nimbt man ſolche herab / gieſt es in ein irrdenes mit Mandel-oder Jeſminöl geſchmiertes Schüſſelein / läſſet es ein paar Stunden ſtehen /

darnach zerſchneidet man ſolche in ſelbſtbeliebige Stücklein / ſo iſt die Seyffe fertig / welche man dann in einem kühlen / und ja in keinem warmen Ort auffbehalten / und verwahren muß.

88. Ein fürtrefflicheSeyffe/ das Angeſicht darmit zu waſchen.

Man nimbt der beſten venediſchen Seiffen 4. ℔. Venediſchen Borrax 4. Loth/weiſſen Candel-Zucker 8. Loth / weiß Lilienwurtzel / weiß Wurtzel jed. 6. Loth/ unzeitigen Trauben-Safft 8.Loth/ Bohnen-Blühſafft 2. Loth/ Aluminis Saturni 4. Loth / Biſam / Ambra / und Zibeth / jedes ein halb qu. Spiritus Terebinthini 16. Loth/ Mandelöl 6. Loth / alles untereinander gemiſchet / und wohl unter einander zerſtoſſen / und Kugeln oder Ballen daraus gemachet / vertreibet die Flecken unter dem Angeſicht/und andere Mähler.

89. Pulvis Cyprius violatus.

℞. Zart gemahlner Florent. Veylwurtz ℔ß. gemahlner Cyperwurtz 4. Loth / Citronenſchalen/ Pomerantzenſchalen jedes 3. Loth / Roſenblätter 2. Loth / Gummi/ Benzoe Storax Calam. jedes ein halb Loth / zart gefeylten gelben Sandel / Rhodiſer-Holtz jedes anderthalb Loth / Biſam 16. gr. Ambergryß 1. qu. vermiſche alles auff das beſte/ und ſubtileſte pulveriſirt unter einander.

90. Salbe wider die Sommer-Flecken.

℞. Campher 1. Loth/ ſolvire ſolchen in Roſen-Oel / weiſſen Weyrauch/ Venediſches Bleyweiß/ rother Myrrhen/ lebendigen Schwefel jedes 3. qu.

qu. weiſſer Hennen-Fett / ſo viel als zu einer Salben vonnöthen / vermiſche es wohl unter einander.

91. Abwiſch-Waſſer / ſo ein ſchönes weiſſes Geſicht machet.

Nimb Weißwurtz / Stickwurtz / Narciſſenwurtz / vermiſche es klein unter einander / thue es in ein Glas-Kolben / gieſſe darüber weiſſer Ziegen-Milch / Kühe-Milch / eingeweichter weiſſer Semmel-Broſam / Erdbeer-Waſſer / deſtillire es herüber / das herüber deſtillirte Waſſer vermiſchet man mit ſo viel guten ungariſchen Waſſer / ſo hat man ein fürtreffliches Abwiſchwaſſer / ſo das Angeſicht ſchön weiß und zart machet.

92. Köſtliches Zahn-Pulver.

℞. Præparirten Binſenſtein ein halb Loth / gebrannter Kieſelſtein 1. Loth / gebrannt Hirſchhorn / gebrannten Alaun jedes 2. Loth / ſchöner weiſſer Taback-Aſchen anderthalb Loth / Veylwurtz 1. Loth / Gewürtz-Nägelein anderthalb qu. vermiſche alles auff das zarteſte pulveriſirt unter einander / thue etliche Tropffen Nägeleinöl darunter.

93. Eine Paſta, ſchöne weiſſe Hände zu machen.

Man nimbt geſchälter Mandeln ℔j. geſchälter Pfirſingkern ℔ß. Melonenkern / Amarellenkern jedes 4. Loth / reibet ſolche mit Roſen-Waſſer auff das zarteſte ab / thut darzu weiß Bohnenmehl 4. Loth / abgeriebener Semmel-Rindenmehl 4. Loth / weiſſen Senff-Saamenmehl 3. Loth / Weinſtein-

Oel 2. Loth / von 4. ungeſtoſſenen Citronen den ausgepreſten Safft/ Hönig 8. Loth / das weiſſe von 12. Eyern / wohlzerklopfften Canarien-Zucker ein viertel Pfund/ vermiſchet alles wohl unter einander / zu einem Teige / verwahret hernach ſelbigen in einer zinnernen Büchſen auff das beſte / wird er aber trocken/ ſo mache ſolchen mit Geyß-Milch widerumb weich.

94. Fürtreffliche Rauch-Kertzlein.

℞. Des aller feinſten Benzoe 17. Unz/ Paradysholtzes / Rhodiſer und gelb Sandelholtz/Laudani eines jeden 4. Unz / Zimmet / Nägelein eines jeden 3. qu. Weyrauch / Maſtix / Storax jedes 3. qu. weiſſen Zucker 2. Pfund / lindene Kohlen 4. Pfund / vermiſche dann alles auff das zarteſte pulveriſirt unter einander / dann mache es mit einem wohlriechenden Engel- oder Pomerantzenblüh- oder Roſenwaſſer/ gemachten Tragantſchleim zu einer Maſſam, und arbeite ſolchen auff das beſte ab/ dann formire Rauchkertzlein / oder Zeltlein daraus.

95. Auff andere Art koſtbare Rauch-Küchlein zu machen.

℞. Des feineſten Benzoe 6. Loth / Storax; Hartz / und guten Weyrauch eines jeden 4. Loth / Biſam 1. Scrupel/Ambra 2. Scrupel/ Zibeths 6. gr. Storax liquida Rhodiſerholtz / Nägelein-und Zimmetöl eines jeden ein halb Scrupel/Aloesholtz-Hartz 2. Scrupel/ feinen Zucker 2. Loth/ vermiſche es wohl untereinander/ mache nach der Kunſt Zeltlein / oder Küchlein daraus.

96. Sehr

96. Sehr wohlriechende Rauch-Kertz-lein.

℞. Des auff das beſte ausgepreſſten Storax-Hartzes 6. Loth. oder 3. Unzen / des feineſten Benzoe 12. Unzen/ Weyrauch 4. Unzē/ des feineſtē Ladani 3. Unzē/ Storax liquidæ 1. Unzē/ Nägelein/ Zimmet/ und Rhodiſer-Holtzöl eines jeden ein halb Scrupel / lindener Kohlen 2. Pfund / auff das zarteſte gefeylten Rhodiſerholtzes ein viertel Pfund/ vermiſche alles auff das zarteſte pulveriſirt untereinander / und ſo es für groſſe Herrn gehöret / kan man 2. qu. mit Zucker abgeriebenen Biſam / und 1. qu. dergleichen abgeriebener unverfälſchten Ambergryß / mit etwan ein Loth des unverfälſchten Roſen-Gummi darunter vermiſchen / und mit ein von guten Engelwaſſer gemachten Tragantſchleim/ auff das beſte zu einer Maſſam machen / dann Rauchkertzlein/ nach Belieben/ daraus formiren / die dann bey dem Gebrauch einen fürtrefflichen/ und faſt Engliſchen Geruch von ſich geben.

97. Etwas ſchlechtere Rauch-Kertzlein.

℞. Benzoe, Storax Calam. eines jeden 8. Loth/ Weyrauch 20. Loth / Maſtix 4. Loth / Ladani 12. Loth / Storax liquid. 4. Loth / zart geraſpelt gelb Sandel/ und Wachholderwurtzel-Holtzes eines jeden 8. Loth / lindener Kohlen q. ſ. vermiſche alles auff das zarteſte pulveriſirt untereinander/ und mache es mit einem wohlriechenden Tragantſchleim zur Maſſam, und formire alsdann Rauchkertzlein daraus.

98. Wohlriechende Kachel-Reiber.

℞. Des auff das beſte ausgepreſſten Storax-Hartzes 4 Unzē/ Roſen-Gummi 2. Unzē/des feineſten Benzoe 5. Unzen/ des mit Zimmet-Nägelein/ Rhodiſerholtz / und Bergamotten - Oel aufgelöſten Biſams 1. qu. und ein halb Scrupel / und Ambergryß 2. qu. Storax liquidæ 1. Loth / vermiſche alles auff das beſte / untereinander / dann mache es mit gehörigen Linden-Kohlenmehl in einem warmen Mörßner zu einer Maſſam, und formire Stengelein/wie bey dem Spaniſchen Wachs daraus / und überziehe ſolche weiln ſie noch etwas warm ſind/mit feinen Gold-und Silber-Blättlein.

99. Sehr herrlicher und wohlriechender Biſam-Apffel.

Man nimt des allerfeinſten Storacis Calamitæ, ſo viel man ſelbſten will / zerſtöſſet ſolchen gröblicht/ geuſt Roſenwaſſer darüber / und diſſolvirt es nur mit einiger Auffwallung / alsdann preſſet man es durch eine Preſſe aus / und ſeparirt alsdann das Wäſſerige von der Reſina.

Eben alſo wird auch die Reſina Laudani bereitet.

So man nun dergleichen wohlriechende Kachel-Reiber bereiten will / ſo nimm des beſagten Extracti von Storax 1. Unz/ des Extracti von dem Gummi Ladani 2. Unzen/ thue es zuſammen in einen warmen Mörſer und zerſtoſſe ſolche untereinander/vermiſche ferner darunter des feineſten Gummi Benzoes 2. Unz/ feiner Zimmet/ und Nägelein

eines

eines jedes 4. qu. zart gefeylt Rhodiſerholtz und wohlhartzichtes Paradisholtz eines jeden 1 Unz/ grauer Ambra 2. qu unverfälſchten Biſam 1. qu. reinen Zibeth 4. ℈. vermiſcht es dann folgender Geſtalt unter einander / als den Biſam reibt man erſtlichen klein / ehe man ſolchen unter die andern Pulver vermiſcht/ Die Ambra aber wird zu allererſt in den obigen beſagten Extractis Reſinoſis ſolviret / und hernach werden erſt die andern Pulver eingemiſchet / und der Zibeth am allerletzten / ſo erlanget man alsdann / ſo fern man auch etliche Tropffen Zimmet- Rhodiſerholtz- und Bergamotten-Oel darunter vermiſchet / eine überaus wohlriechende Haupt- und Hertzſtärckende Maſſam, welche man in form einer Kugel bey ſich tragen kan.

100. Uberaus wohlriechende Rachel-Reiber.

℞. Des ausgepreſſten Storax-Hartz/ Benzoe, des beſten Ladani, Juden-Weyrauch eines jeden 6. Unzen/ zart gefeylt Paradis- und Rhodiſerholtz eines jeden ein halb Unz / Indianiſchen Balſam und Storax liquida, eines jeden anderthalb ℈. zart abgerieben ſchwartz Helffenbein q. ſ. mache es nach der Kunſt zu einer Maſſam, und formire Stängel wie das Spaniſche Wax darauß.

101. Schön rothes Siegel-Wachs zu machen.

Nimb gelbes Wachs 1. Pfund/ Terpentin 9. Loth / klein geriebenen Zinober 3. Loth Lein-Oel 2. Loth / vermiſche es wohl unter einander.

102. Grünes Siegel-Wachs.

Nimb gelbes Wachs 12. Loth / Hartz 9. Loth / Terpentin 4. Loth / Bocks-Unschlet / Baum-Oel jedes 2. Loth / Grünſpan 2. qu. 2c.

103. Schwartzes Wachs.

Man zerläſſet das Wachs und rühret Kühn-Rus darunter / gieſſet es in ein warm Waſſer / und machet Kügelein daraus / man mag auch wohl ein wenig Lein-Oel darunter thun.

104. Gutes Baum-Wachs.

Nimb gelbes Wachs 1. Pfund / Terpentin / Lein Oel jedes 12. Loth / mache ein Cerat daraus.

105. Gutes Peltz-Wachs / wormit man die beſchädigte oder geſtoſſene und zerriſſene Bäume beſtreichen kan.

Wann man irgend Bäume hat / ſo beſchädiget / zerſtoſſen oder vom Winde zerriſſen worden / ſo verſtreichet / und verbindet man es mit folgendem Peltz-oder Baum-Wachs.

℞. Etwas Harz / Terpentin / Maſtix / Baum-Oel / und ein klein wenig Schwefel / darmit es die Bienen nicht weg tragen / laſſet ſolches gemächlich über einem Kohl-Feuer zerſchmeltzen / rühret es wohl unter einander / und verwahret es zum künfftigen Gebrauch.

Dieſe Compoſition kan man auch wohl zum Pfropff-Wachs gebrauchen.

106. Sehr wohlriechende Biſam-Zeltlein zum Räuchern.

℞. Benzoe 8. Loth / Storax Calam. $3\frac{1}{2}$. Loth / Ladani $1\frac{1}{2}$. Loth / Maſtix / Weyrauch jedes 2. Loth / pulveriſirten Melis-Zucker 12. Loth / Biſam $\frac{1}{2}$. qu. zart gefeylt Rhodiſerholtz / gelb Sandelholtz / Paradisholtz / Wachholderholtz-Wurtzel eines jeden $1\frac{1}{2}$. qu. Storax liquida 2. Loth / Peruvianiſchen Balſam 2. Loth / Negelein-Oel 1. qu. vermiſche alles / auf das zarteſte pulveriſirt unter einander / mache es dann mit einem guten wohlriechenden Trachant-Schleim von Roſen-Waſſer gemacht zu einer Maſſam, und formire kleine Zeltlein daraus / dieſe laſſe zwiſchen zwey Roſenblättern trocknen und erharten / geben einen fürtrefflichen Geruch.

107. Biſam-Pater-Noſter auf Spaniſche Art.

℞. 3. Unzen Ambrægris, $\frac{1}{2}$. Loth Zibeth / 1. Loth Pandille von Neapolis / $\frac{1}{2}$. Loth Bimſin von Bams / ein halb Loth weiſſe Zucker / alle obgenannte Sachen muß man klein ſtoſſen / und zuſammen miſchen / daß es ſeye wie ein lind Wachs / alsdann mache die Körner darvon / welche man an einem Ort muß trocknen laſſen / daß kein Lufft beykommmen kan.

Auf Neapolitaniſch.

Nimb 1. Loth ſchwartzer Ambræ, des beſten Ambræ 2. Unz / Biſam 1. Unz / Podrille von Zipern $\frac{1}{2}$. Loth / Zibeth $\frac{1}{2}$. Loth / Zimmet $\frac{1}{2}$. Loth /

Negelein ½. Loth / weiſſen Zucker ½. Loth / Paradißholtz ½. Loth / alle Stück beſonders klein geſtoſſen und darnach wohl geſiebt / und einen Tag zuvor 1. Unz Gummi-Trachant in Roſen-Waſſer zergehen laſſen / und mit ſelbigem Tragant-Schleim eine Paſtam daraus gemachet / und Körner davon formiert / und am Schatten trocknen laſſen.

108. Ein köſtliches Rauch-Caſſalet.

℞. 1. Loth Benzoe, ¼. Loth Storax Calam, 10. gr. Ambra / 6. gr. Biſam / 12. gr. Zibeth / 1. qu. Paradisholtz. $\frac{1}{16}$ qu. Negelein. Stoſſe dieſe Stücke gröblicht zuſammen / thue es in ein Metallen Geſchirr / gieſſe Roſen-Waſſer / daran / und ſo man darmit räuchern will / muß man das Geſchirr auf eine kleine Glut ſetzen / daß es allgemach ausdämpffe / und nicht gar zu balden verſiede.

109. Fürtreffliches Pomum Ambræ für hohe Perſonen.

℞. Aus der Apothecke des Exrracti ſtoracis Calamitæ 1 Loth 3. qu. Extracti Laudani 2. Loth / laſſe beyde mit einander in einem gewärmten Mörſel zerflieſſen / vermiſche dann darunter zart pulveriſirten Benzoe 1½. Loth / zart gefeylt Paradißholtz 1½. Loth / feiner Zimmet / Negelein jedes 2. qu der beſten Ambergrieß 1. qu. Biſam ½. qu. Zibeth 2. qu. Peruvianiſchen Balſam 1. Loth / der Biſam muß zuvor auf das allerſubtileſte pulveriſirt ſeyn / die Ambra aber muß zu allererſt in den zwey obigen Reſinoſiſchen Extractis ſolviret /

ret / hernach erſt unter die anderen Pulver vermiſchet / zu allerletzt aber der Zibeth / und dann der Peruvianiſche Balſam darunter vermiſchet / und Aepffelein daraus formirt werden.

110. Fürtrefflich wohlriechendes Waſſer.

Nimb der feineſten Zimmet 4. Loth / Negelein / Muſcatenblüh jedes 2. Loth / Benzoe, des beſten Storax Calam. Maſtix jedes 1. Loth / Veylwurtz 2. Loth / vermiſche alles gröblicht pulveriſirt unter einander / gieſſe darüber des beſten Roſen-Waſſers 4. quer Finger hoch / laſſe es 8. Tage lang mit einander baitzen / dann deſtillire es herüber / und verwahre es dann auf das beſte.

111. Noch ein anderes wohlriechendes Waſſer.

℞. Florentiner Veylwurtz / gelben Sandel jeder 6. Loth / langer Cyper-Wurtz / Paradießholtz / Roſenholtz / wohlriechenden Calmus / Citronen-Schalen / Pomerantzenblüh jedes 2. Loth / Roſenblätter 4. Loth / Benzoe, Storax Calam jedes 2. Loth / alles pulveriſirt unter einander vermiſcht / darüber gegoſſen / des beſten Roſenwaſſers eine gute quere Hand hoch 8. Tage lang mit einander ſtehen laſſen / alsdann herüber deſtilliret / den Biſam und Ambra darein gehängt / und 14. Tage an der Sonnen ſtehen laſſen.

112. Röſt-

112. Köſtlich und wohlriechende Biſam-Aepffel/ für hohe Perſonen/ Fürſten und Herren.

℞. Des ausgepreſſten und auf das beſte zubereiteten Storax-Harzes/ Ladani-Harzes eines jeglichen 1. Unze / laſſe beyde mit einander in einem erhitzten Meſſingen Mörſner zerflieſſen/ dann vermiſche darnach darunter unverfälſchter grauer Ambra 2. qu. mit Roſenwaſſer zu einem Breylein abgeriebenen Biſam 2. qu. unverfälſchten Zibeth 1. qu. deſtillirtes Zimmet-Rhodiſerholtz-Negelein und Bergamotten-Oels/ eines jeden ½. qu. zart gefeylt Roſen-und Paradisholtz eines jeden ½. Unz/ zart pulveriſirter feinen Zimmet und Negelein eines jeden 5. qu. vermiſche alles auf das beſte untereinander/ zu einer wohlriechenden Maſſa, daraus formire kleine Aepffelein für Fürſten und groſſe Herren.

113. Ein anderer Biſam-oder Amber-Apffel.

Nimb des Peruvianiſchen Balſam 2.℈. flüſſiger Ambra 1. qu. 1. ℈. und 10. gr. ausgepreſſt Muſcaten-Oel 1 qu. 1. ℈. und 10. gr. Benzoe, præparirten Juden-Weyrauch jedes 1. qu. Laudani 1. Loth/ zart gefeylt Paradisholtz/ Roſenholtz jedes 2. qu. ausgepreſſt Muſcaten-Nuß-Oel 2. qu. Maſtix/ Ambra jedes 10. gr. Biſam 6. gr. vermiſche es unter einander zu einer Maſſam, und formire kleine Aepffelein daraus.

114. Noch

114. Noch ein andere.

℞. Benzoe, Laudani jedes 1. Loth/ præpárirten Juden-Weyrauch 3. Loth/ den feineſten Zimmet/ Negelein/ Muſcaten jedes 2. qu. Muſcatenblüh 1 quintl. Paradis-und Roſenholtz jedes 1½ qu. Florentiner Veylwurtz/ runder Galgant-Wurtz jedes 2. quintl. Roſen 1. qu. Lavendelblümlein/ Majoranblüh jedes ein halben Scrupel/ flieſenden Storax/ Weyrauch jedes 1. qu. Biſam 1. ℈. Ambra 12. gr. Zibeth ℈iß. vermiſche alles auf das zarteſte pulveriſirt unter einander/ und mache es mit Indianiſchem Balſam/ und einem guten und wohlriechenden Engelwaſzu einer Maſſam, und formire kleine Aepffelein daraus.

115. Fürtrefflicher Amber-Apffel.

℞. Zart gefeylt Roſenholtz 1. qu. gelben Sandel 3. qu. Citronenſchalen 4. ℈. Orientaliſchen Saffran 1. qu. Meliſſenblumen/ rother Roſen jedes 1. ℈. Benzoe, Laudani jedes 2. qu. Storax 2. qu. und 2. ℈. Gallia Moſchata 20. gr. Amber 12. gr. Biſam 12. gr. Zibeth 10. gr. mache es mit Roſenwaſſer/ infundirten Trachantſchleim zu einer Maſſam, und formire 2. Kugeln daraus.

116. Fürtrefflich wohlriechender Biſam-Apffel.

℞. Des ausgepreſſten Storax-Harzes Laudani eines jeden 2. Unze/ laſſe beyde in einem erhitzten

ten Meſſingen Mörßnerlein zerſchmeltzen / dann laſſe darinnen zergehen der feineſten Ambra 2. oder 3. qu. dann thue ferner darzu / des beſten unverfälſchten Orientaliſchen Biſams 2. qu. des beſten Zibeths 1. Quintlein des deſtillirten Zimmet / Negelein- Citronen- Pomerantzen- Bergamotten- und Rhodiſerholtz- Oel eines jeden ein halbes Quint / auf das ſubtileſte pulveriſirten Zimmet und Negelein eines jeden 5. qu. ſubtil gefeylten Paradis- und Rhodiſerholtzes eines jeden eine halbe Unze / vermiſche alsdann alles auf das beſte unter einander / mache nach der Kunſt wohlriechenden Taig daraus / von welchem man / nach ſelbſt-Belieben Kugeln formiren / oder groſſer und vornehmer Perſonen Biſam-Knöpffe darmit anfüllen kan.

Drit-

Dritte Abhandlung/

Von allerhand bewährten Artzney-Mitteln.

Num. I.

Ein bewehrt Recept für die Augen.

REc. præparirter Tutia 3. Loth / Muſcaten-Blüh 3 Loth/Roſen-Waſſer 8. Loth/ $\frac{1}{4}$. Maaß des beſten alten Weins / laſſe es 6. Wochen lang an der Sonnen ſtehen / und ſchüttle es alle Tage 1mahlen 2. oder 3. unter einander. Nach ſolchen drey Tropffen Morgends und Abends in das böſe Aug gethan / und ſolches drey Tage continuirt, ſolgends 3. Tage geruhet / dann wieder drey Tage obbeſagter maſſen gebrauchet. Probatiſſimum Remedium.

2. Ein anderes dergleichen gutes Augen-Waſſer.

℞. 2. Loth in Wein oder Roſen - Waſſer abgelöſchten Tutia, ein ſechszehen Theil Campher/ und ein ſechszehen Theil Galmey / und ſo viel gebrannten Alaun / auch ſo viel weiſſen Jngber / ſiede ſolches mit einander in Roſen-Waſſer ein/ dann thue es in eine Kandel / gieſſe anderthalb Maaß Malvaſier daran / thue die Kandel in ein wallend Waſſer / ſolang als man an einem harten Ey ſieden mag / und wann es erkaltet / ſo thue

es

es in ein Glas / das oben eng iſt / und vermache es mit Wachs / du kanſt es zehen Jahr alſo behalten / es verdirbt nicht / und ſo du es gebrauchen wilſt / ſo laſſe an einem Federlein ein Schwämlein in das Waſſer / und drucke deſſen ein Tröpflein in die Augen / es reiniget die Augen wohl / und vertreibet die Felle und Röthe der Augen.

3. Eine offt-bewährte Augen-Kunſt an Menſchen und Viehe.

℞. Teuffels-Abbiß iſt ein Kraut / hat oben ein Knöpflein und blaue Blümlein / der Wurtz nimb 4. oder 5. ſo friſch du ſie bekommen kanſt / ſo viel beſſer iſt es / ſchneide die in Stücklein / und hänge ſie an einem Faden an den Hals auf die bloſſe Haut / ſobalden die anheben zu dörren / ſobalden wird es mit den Augen beſſer / und wann es ſich beſſern will / ſo thun dem Patienten die Augen als wann ſie voll Sandes wären / dergeſtalten / daß er ſich nur genug zu wiſchen hat / dann werffe die Wurtz in ein flieſſend Waſſer.

4. Ein herrliches Augen-Waſſer / damit einem geholffen worden / der in 12. Jahren nichts geſehen hat.

℞. Fenchel / Epich / Eiſenkraut / Rauten / Bethonien / Salbey / Binellen / Baldrian / Euphraſiæ, Gamardica, Gunreben / Eberwurtz / eines jeden 1. Hand voll / ſtoſſe alles unter einander / dann geuß Jungfern-Harn daran / laß Tag und Nacht ſtehen / Morgends thue es in einen reinen neuen Hafen / und laſſe es eine Stunde lang ſieden.

5. Noch

5. Noch ein anderes bewährtes Augen-Waſſer/ wormit ſchon vielen geholffen worden.

℞. 2. Loth Tutia, 2. Loth Muſcaten-Blüh/ 1. qu. Saffran/ zu dieſen 3. Stucken 1. Maaß Malvaſier/ den Tutia mache glühend/ und lösche ihn im Malvaſier zu 10mahlen ab/ darmit der Dampf davon komme/ dann trockne ihn an der Sonnen/ ſtoſſe ihn zu Pulver/ und faſſe ihn ſauber auf/ thue ſolchen in Malvaſier/ dann ſtoſſe die 2. Loth Muſcaten-Blüh/ thue ſie auch darein/ ſamt dem Quint. Saffran/ thue es in ein Glaß/ ſetze alles wohl vermacht 10 Tage lang an die Sonne/ rühre es aber alle Tage um/ dann ſeyhe es ab/ und behalte es.

6. Für die Röthe der Augen.

Nim̃ Ritterſporn- und blau Korn-Blumen-Waſſer/ eines ſo viel als des andern/ netze darein ein rein Tüchlein/ lege das auf/ laß trocken werden/ wilt du es aber beſſer heilen/ ſo thue 1. oder 2. Gran Campfer darein.

7. Für Wehetagen der Augen.

Nim̃ Ritterſporn-Blümlein gedörrt/ die pulveriſire auf das ſubtilſte/ thue das Pülver in ein Lavendel-Waſſer/ netze ein Tüchlein darein/ und thue wie obgemeldet.

8. Für die Blattern in den Augen.

Nim̃ etliche Bögen Schreib-Papier/ lege ſolche zerriſſen in ein meſſing Becken/ zünde das an/ ſo brennt ſich ein Oel heraus/ daſſelbige ſtreiche auf die Blattern.

Oder nimb ein reines Tüchlein/ lege ſelbiges auf einen gantzen neuen Schnitzer/ und brenne das mit einem Wachs-Liecht/ ſo findeſt du ein Tröpflein Oel auf dem Schnitzer/ das nimb und ſtreiche es auf die Augen-Lieder auswendig/ wo die Blattern ſind/ ſie vergehen gewiß.

9. So einem die Augen nebeln oder dunckel ſeynd.

Der nehme Rautenſafft/ Alaun/ Eppich/ und ſtoſſe das zuſammen/ und zwinge den Safft durch ein Tuch/ und tröpfle denſelbigen in die Augen-Winckel/ es hilfft gewiß.

10. Für groſſe Augen-Schmertzen.

Nim̃ Eyerweiß zerſchlage dieſes wohl in Roſen-Waſſer/ nimb darnach ein wenig præparirten Tutia und weiſſen Zucker/ und mache ein Sälblein daraus/ das lege auf die Augen/ biß es trocken wird.

11. Eine offt-bewährte fürtreffliche Augen-Artzney/ ſo einem ein Aug-Apfel verſehret iſt/ daß das Waſſer heraus rinnet/ und zu beſorgen/ daß der Aug-Apfel gantz ausgelauffen/ oder ausrinnen möchte/ ein gewiſſes und hochgehaltenes Secretum.

Es iſt ein Baum der Ilben- oder Ilmen-Baum genannt/ in dem Junio gehen die Blätter zuſammen wie eine Nuß/ in denſelbigen Blättern iſt ein Würmlein und Waſſer zu finden/ das Waſſer ſammle zuſammen in ein rein Glaß/ und ver-

verwahre es als einen groſſen Schatz / ſo dir nun ein dergleichen Patient vorkommet / ſo tröpfle ihme nur von dieſem Waſſer darein du wirſt Wunder ſehen und erfahren.

Mit dieſem Waſſer ſind groſſe Dinge gethan worden.

12. Ein herrliches Triſanet / zu Verhütung vieler Haupt-Kranckheiten.

℞. Feiner Zimmet / Negelein / Cardomömlein / Cubeben / Paradyß-Körner / weiſſen Jngber / Galgant / Zitwer / Muſcatennuß / Muſcatenblüh / Aniß / weiſſen Weyrauch / Feldkümmel / Lacritzen / Rauten-Saamen / Bibenell / Krebs-Augen eines jeden 1. Loth / feinen Zucker 12. Loth / alles und jedes auf das ſubtileſte geſtoſſen / durchgeſiebt und unter einander gemiſcht / dann in einer Schachtel auf das beſte verwahret. Darvon nimbt man Morgends und Abends ſo viel als man mit drey Fingern faſſen kan / es giebt groſſe Krafft.

Deſſen Tugenden ſind folgende:

1. Vertreibt es alles Haupt-Wehe / Schwermütigkeit / ſtärcket das Hertz / ermundert die Lebens-Geiſter / und bringt ein frölich Gemüth.

2. Reiniget es die Bruſt / und das gantze Geblüt.

3. Vertreibt es die Huſten und alle Engbrüſtigkeit.

4. Erfriſchet es Lung und Leber / erhält es in guter Geſundheit. Reiniget das Miltz und Eingeweyd /

gewend/ und nimbt alle böſe Feuchtigkeiten hinweg.

5. Erwärmet es den Magen/ macht eine gute Däuung/ lindert die kalte Seuche/ reiniget die Blaſen/macht wohl harnen/und treibet den Stein aus.

6. Iſt es überaus gut denen/ die den Stein haben/ er ſeye weiß/ roth oder ſcharff/ den zerbricht es/ und treibt zugleich auch den Sand aus.

7. Es erläutert die Augen / ſchärfft das Geſicht macht eine gute Farbe / ſtärcket die Glieder / heilet die Gelb- und Waſſerſucht/ und benimbt auch dem Menſchen das Fieber/ mit Verwunderung. Der tägliche Gebrauch deſſen / wird noch mehrere Tugenden erweiſen /und an den Tage geben.

13. Noch ein anderes fürtreffliches Triſanet/ zu vielen Kranckheiten dienſtlich.

℞. Zitwer / Galgant / Ingber / Negelein / Muſcatennuß / Muſcatenblüh / weiſſen Weyrauch / Zimmet / Aniß / Fenchel/ Rauten-Saamen/ Peterſilien-Saamen / Süßholtz / Salbey-Blätter / Bibernell-Wurtz / Feldkümmel-Saamen / Citronen - Saamen / eines jeden 1. Loth/ Canden-Zucker ℔j / vermiſche alles und jedes auf das ſubtileſte pulveriſirt unter einander / und ſiebe es mit einander durch.

Wann man Abends nicht mehr trincken thut/ſo ſolle man dieſes Pulver/ ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan / einnehmen / deßgleichen ſolle man auch Morgends nüchtern thun / und wann man dieſes bey einem Jahr lang gethan hat / ſo wird

wird man ſpühren und ſehen / was es vor Krafft habe / dann es durchgehet alle Gliedmaſſen.

Diß Pulver iſt vor bewährt erfunden worden / daß es reinige das Geblüth / benehme den Schmertzen des Hauptes / ſtärcke das Hirn und Hertz / und erhalte Lung und Leber in Geſundheit / reinige das Miltz / vertreibe den Huſten / lindere die Bruſt / benehme den innerlichen Unflath / ſtärcke den Magen / mache gute Däuung / gebe dem Menſchen eine gute Farbe / mache die Augen klar / reinige die Blaſen / vertreibe den Stein / er ſeye weiß oder roth / ſcharff oder ſchlecht / mache daß er wie ein Sand von dem Menſchen gehen muß / es ſeye auch gut für die Waſſerſucht / und ſonderlich behüte es den Menſchen vor dem Fieber.

14. Ein fürtreffliches Pulver für gählinge Fälle und Schrecken.

℞ Des gerechten Einhorns / Hirſchen-Kreutzlein / ohne Feuer præparirt Hirſchhorn / Hirnſchalen von einem Hirſchen der zwiſchen Oſtern und Jacobi / oder in der Brunſt iſt gefangen worden / Elendklauen / Eichen-Miſtel / Perlein / roth und weiſſen Corallen / Rauten-Knöpff / Spicanarden-Blumen / der groſſen gefüllten Peonien-Roſen / Paradyß-Holtz eines ſo viel als des anderen. Soviel nun dieſes alles zuſamen wiegt / ſo viel thue Beningen-Wurtz darunter / dann vermiſche alles auf das ſubtileſte pulveriſirt und durchgeſiebt unter einander / thue reine Gold-Blätlein darunter / und verwahre es alsdann auf das beſte.

Darvon giebt man einem ſo erſchrickt/erzürnet/ oder ſich ſonſten hefftig entſetzet/einer kleinen Meſſer-Spitzen voll in Linden-Blüh- oder blauen Violen-Waſſer/ ſonderlich den Kindern ein/ denen alten Leuten aber in Gicht-Roſen-Lindenblüh- oder Dreyfaltigkeit-Blümlein-Waſſer ein/ſo thut es groſſe Würckung.

15. Das ſehr köſtliche Hirſchen-Hirnſchalen-Pulver zu bereiten.

Nim̃ die Hirnſchalen von einem Hirſchen/ ſo er das Gehörn auffſetzet/nemlichen um Oſtern hin/ biß er gar verreckt/ ſo iſt es allewegẽ gut/die Schaal und das Fellhäutlein darmit/ und zeuch die Haar-Haut oben darvon/ und nimb allein die gantze Hirnſchale und zerhacke ſie klein/ laß dürr werden/ und zerſtoſſe in einem Mörſel alles mit einander/ auf das kleineſte/ je kleiner/ je beſſer/ thue es dann in eine zinnerne Schüſſel/ geuß einmahlen heiß Waſſer/ das doch nicht ſiedend ſeye/ daran/ daß ein queren Finger oder zwey über das Pulver gehe/ rühre es durch einander/ und laſſe das Pulver eine Weile zu Boden ſetzen/ ſo ſchwimmet das Unſaubere oben auf. Demnach ſeyhe es balden darvon ab/ und nimb des beſten Roſen Waſſers ſo du haben magſt/ geuß es auf das Pulver in die Schüſſel/ daß das Waſſer das Pulver bedecke/ ſetze es zu einem Ofen/ und laſſe es eintrucknen/ daß es gar dürre wird/ dann thue es in einen Mörſner/ ſtoß wieder klein/ und ſeyhe es durch wie zuvor/ thue es dann wieder in die Schüſſel/ geuß mehr Roſen-Waſſer daran/ wie

wie zuvor / rühre es wohl um / und ſetze es wieder zum Ofen / und laß dürre werden / und ſtoſſe es wieder auf das Kleineſte / und ſeyhe es durch / dann thue es in eine ſaubere Büchſen / und behalts / ſo iſt es bereitet. Darnach nimb die Krebs-Augen / die nicht geſtoſſen seynd / ſtoſſe die auch zum ſubtilſten Pulver / ſiebe es durch ein Tüchlein auf das aller ſubtileſte / und behalte es auch in einer reinen ſaubern Büchſen / ſo ſind ſolche zwey fürtreffliche und zuſammen gehörende Pulver gerecht und verfertiget. Wann man es nun gebrauchen will / ſo nimbt man eines ſo viel als des andern / und vermiſchet ſie wohl durch einander.

Diß Pulver iſt dann gut für allen Gifft und Vergebung / ausgenommen Schmirgel / Diamant und Glaß: Was aber von Safft / Würmen / oder dergleichen Gifft iſt / das ſchadet nicht ſo man des Pulvers bey Zeiten einnimmt. Der Diamantſtein iſt ein Gifft / ſo der Menſchen Magen und Gedärme durchfriſt / und ſich anhänget. Sonſten iſt diß Pulver nicht allein für Gifft / ſondern auch für alle Würme im Leib. Item es iſt auch gut für den Schwindel / für die fallende Sucht / auch für den Schlag und für das Fieber.

16. Eine fürtreffliche Latwerge zu Stärckung aller natürlichen Lebens-Geiſter.

Nimb Weinbeerlein 3. ℔. ſauber gewaſchen und zerſtoſſen / Süßholtz 1. Loth / thue zuſammen in ein meſſinges Pfännlein / und geuß daran Ochſenzungen-Waſſer / Endivien-Waſſer jedes 2. ℔. das iſt beyder eine Maaß / Wermuth und Zimmetröhr-

röhrlein-Waſſer jedes 1 qu. laſſe es wohl unter einander ſieden/ und drucke es dann wohl aus/ du magſt auch die Weinbeere ein wenig in einem Mörſel zerſtoſſen/ und durch ein härines Sieblein treiben/ daß die Häutlein darvon kommen/ das Durchgetriebene thue wieder in eine ſaubere Pfannen/ thue darzu Myrobalanorum emblycorum Chebulorum die geſotten ſeynd/ jedes ℔j. geſiegen Roſen-Hönig 8. Loth/ weiſſen Zucker ℔j. laſſe es wieder mit einander ſieden zu der Dicke eines Syrups und wann es überſchlagen/ ſo thue darein folgende Stücke/ guten Zimmets 4. Loth/ eingemachter Muſcatennus mit ihrer gantzen Subſtanz 8. Loth/ Paradyß-Holtz/ Negelein jedes 1. Loth/ guten Roſen-Zucker ℔j. dieſes alles wohl und mit Fleiß unter einander zu einer Latwergen gemachet.

17. Wohlriechendes Balſam-Waſſer/ alias Aqua de Cypro genannt.

Nimb Paradyß-Holtz 2. Loth/ der feineſten Zimmet 3. Loth/ Nägelein an der Zahl 24. Benzoe 6. Loth/ des beſten Storax Calam. 4. Loth/ alles auf das kleineſte pulveriſirt in ein Glaß gethan/ und ein paar ℔. des beſten brennenden Roſen-Geiſts darüber gegoſſen/ das Glas auf das beſte vermacht/ und dann auf heiſſem Sande ſo lange ſieden laſſen/ biß einem gedüncket/ als wäre es die Helffte eingeſotten/ dann muß man es durch ein zart leinen Tuch zwingen/ und auf das beſte verwahret/ und alsdann noch darzu vermiſchen.

So

So man ſolches gebrauchen will / ſo muß man nehmen.

Unverfälſchten Biſam 24. Gr. Ambragryß 16. Gr. Zibeth 10. Gr. Storax Calam. 12. Gr. Benzoe 2. qu. Canden-Zucker 2. Scrupel / alles wohl unter einander vermiſcht / und zuſammen in eine Phiolen gethan / und auf das beſte vermachen.

So man nun von dieſem herrlichen Liquore ein wenig in einem ſilbernen Löffel oder Schällein gieſſet ; und auf heiſſe Aſchen ſetzet / ſo giebt es einen ſolchen lieblichen / annehmlichen und faſt Engliſchen Geruch / der das gantze Gemach erfüllet.

18. **Ein fürtreffliches Waſſer / ſo den Menſchen immerdar junggeſchaffen erhält / und das Alter oder die alte Geſtalt verhindert.**

℞. Der feinſten Zimmet / Negelein / Paradyß-Holtz / Zitwer / Jngber / Galgant / Muſcatenblüh / Muſcatennuß / langen Pfeffer / wohlriechenden Calmuß / Cubeben / Paradyßkörner / Cardomümlein / auserleſener Rhabarbara eines jeden 1. Loth / Roſmarinblüh / Salbey / Roßmarinblätel / Cardobenedicten / Meiſterwurtz / Bingelkraut / Scheelkraut / weiß Diptan-Wurtzel eines jeden 4. Loth / des allerbeſten Weinbrandweins 12. Loth / vermache das Glaß auf das beſte / und laſſe es acht Tage lang mit einander beitzen / darnach deſtillire es aus dem Balneo Mariæ herüber / dann thue unter ſolchen herüber deſtillirten Spiritum des allerbeſten mit Roſen-Waſſer aufgelöſten Canden-Zuckers 2. ℔. Biſam 1.

Scrupel/ und verwahre es in einem wohlvermachten Glaß auf das beſte.

19. Ein Waſſer/ das Geſicht zu kühlen und weiß zu machen.

℞. Anderthalb Nöſel Kühe-Milch/ anderthalb Nöſel blancken Wein/ das Weiſſe und die Schalen von 2. Dutzend friſchen Eyern/ die Broſam von einem kleinen Weitzen-Brod/ eine Hand voll geſchelter Gerſten/ ein Stuck Kalbfleich vom Schenckel in Stucken zerſchnitten/ drey oder vier weiſſer Lilien-Wurtz/ deſtillire alles zuſammen im ſiedheiſſen Balneo Mariæ/ darvon benetzet man alle Abend das Angeſicht/ und trocknet es nur des Morgends/ aber mit einem hänffnen Tuch.

20. Ein ausbündiges Waſſer/ das Geſichte ſchön weiß zu machen.

℞. Eine halb-reiffe Melone/ zerſchneide ſolche in dünne Scheiblein/ und lege ſie Schichtweiß in einen Kolben/ lege aber allemahln darüber eine Schicht Zucker/ und eine Schicht von dem ſchwartzen Balſam/ und alſo dieſe drey Stücke übereinander/ hernach deſtillire es in ſiedheiſſem Balneo, dieſes Waſſer iſt ausbündig/ das Geſicht weiß zu machen und zu unterhalten. Im Anfang muß man es offt aufſtreichen/ hernach aber iſt es ein oder zweymalen in der Wochen genug.

21. Ein köſtliches Waſſer die Schönheit des Geſichtes zu unterhalten/ ſo keine Runtzeln wachſen läſſet.

℞. Roßmarinblüh ℔j. weiſe Bohnenblüh 2 ℔. Jeß-

℔. Jeßminblüh ℔j. Venediſchen Borax 4. Loth/ Thue alles mit einander in einen Glaßkolben/ gieſſe darüber guten Spiritus Vini nach Nothdurfft / laſſe es zuſammen eine Nacht weichen/ hernach ſo deſtillire es ſo lange/ biß keine Feuchtigkeit mehr in fundo des Gefäſſes vorhanden/ dann nimb das deſtillirte Waſſer 40. Tage lang an die Sonne; Es verhütet die Röthe/ gibt dem Geſichte eine lebhaffte Farbe/ unterhält es wohl geſtaltet/und bewahret daſſelbe vor den Runtzeln.

22. Ein fürtrefflichees Waſſer zur Erhaltung zarter Angeſichter.

Man nimbt 4. Kälberfüſſe / thut die Beine darvon / läſſet ſie 9. Tage in friſchem Brunnen-Waſſer ſo täglichen 2 malen verändert werden ſolle / weichen/ hernach thut man ſie in einen Glaßkolben / mit dem Weiſſen und Schalen von zwey Dutzent friſchen Eyern und der Broſam von einem kleinen Waizen-Brod klein gerieben / ein Stuck Kalbfleiſch vom Schenckel wohl gewaſchen / das Fett und Bein darvon gethan / und in Stucken zerſchnitten / ein junges Hun lebendig abgezogen/davon der Kopff/die Füſſe und das Eingeweide weggethan ſind / eine friſche groſſe Citronen in Scheiblein zerſchnitten/ drey halbe Nöſel Ziegen-Milch / vier junge Hündlein ſo einen oder zwey Tage alt ſind / deſtilliret alles mit einander in einem heiſſen Balneo , biß nichts mehr auffſteiget / man muß zum wenigſten 3. Tage und Nacht haben zu dieſer Arbeit / und das Feuer niemals laſſen abgehen.

Dieſes

Dieſes Waſſer iſt fürtrefflich gut / die zarten Angeſichter zu erhalten und zu bewahren. Man muß es wochentlich 3. oder 4. malen darauf brauchen / des Abends / wann man ſich zu Bette leget / und des Morgends mit einem reinen weiſſen leinen Tuch abtrocknen.

23. Ein Waſſer zu gelben und gallhafften Angeſichtern.

℞. Zwey ℔. Holderblumen / weichet ſie in zwey ℔. Spiritus Vini 24. Stunden lang / hernach deſtilliret es aus dem Balneo Mariæ herüber / wiederholet dieſe deſtillation zweymals über ſeine Fœces, darmit muß man ſich Abends und Morgends waſchen.

24. Ein Waſſer wider die Sommer-Flecken und Röthe des Angeſichtes.

℞. Weiſſen Wein-Eſſig / Roſen-Waſſer / Safft von Limonien jedes ℔j. zu Pulver geſtoſſenen lebendigen Schweffel 4. Unzen / deſtillire es mit einander durch eine Retordt in einer Capellen mit Kohlen oben und unten. Mit dieſem Waſſer muß man offt die Sommerſproſſen und die Röthe des Angeſichtes waſchen / und auch ein darinnen genetztes leinen Tüchlein des Nachts über darauf legen.

25. Ein Waſſer wider die Sommerſproſſen im Angeſicht.

℞. Friſch außgepreſſten Citronen-Safft 6. Loth / weiſſen Wein-Eſſig 8. Loth / pulveriſirten Alaun

Alaun ℔j. Rinds-Galle ℔ß. deſtillire alles mit einander in ſied-heiſſem Balneo, und ſtreiche das deſtillirte Waſſer mit einer Feder auf die Sommer-Flecken.

26. Noch ein anderes wider die Sommer Flecken.

℞. Weiſſer Semmel-Krumen 15. Unzen / Ziegen-Milch / Eſels-Milch jedes 12. Unzen / weiſſe Bohnenblüh-Waſſer / Erdbeer-Waſſer / Majenthau-Waſſer jedes 22. Unzen / das Weiſſe von 12. Eyern ſambt den Schalen / Kalb-Fleiſch aus der Keulen 16. Unzen / weiſſen Weinſtein / Venediſches Bleyweiß jedes 6. Unzen / weiſſe Lilien-Waſſer 30. Unzen / deſtillire alles mit einander aus dem Balneo, ſo wird man ein unſchätzbares Waſſer darvon bekommen / mit ſelbigem zu waſchen.

27. Fürtrefflich Haubtſtärckendes Waſſer.

℞. Salbey-Blüh und Blätter 2½. Unz / Lavendelblümlein 2. Unzen / Majenblümlein 2½. Unzen / Pöonienwurtz 2. Unzen / Majoran / Cuben / feiner Zimmet jedes 2. Unzen / Negelein 3. qu. Muſcatenblüh 2. qu. darüber gieſe guten alten Rhein-Wein q. ſ. Salbey-Waſſer / Majenblümlein-Waſſer / eines ſo viel als des andern / Schlüſſelblumen-Waſſer / laſſe es 8. Tage lang baitzen / dann herüber deſtilliert.

28. Ein

28. Ein bewährtes Waſſer / ſo alle Podagriſche Schmertzen augenblicklich hinweg nimmt.

Aus denen annoch lebenden jungen Hunden/ wann ſie 5. oder 6. Tage alt ſeyn bekommet man durch das deſtilliren ein ungeſchmacktes Waſſer/ wie ein Brunnen-Waſſer / was dieſes vor Kräfften beſitzet / erhellet daraus / daß wann man die Podagriſchen Glieder/ mit einem darein gedruckten Federlein darmit ſchmieret / oder ein darein gedunckten Tüchlein darüber leget / es den Schmertzen in einem Augenblick hinweg nimbt.

29. Ein bewährtes Mittel für die Miltzſüchtigen / oder diejenigen / ſo mit der Miltz-Kranckheit behafftet ſind.

Wann man die annoch warme Ochſen-Miltz dem Miltz 12. Stunden überleget / ſo tauget es dem Miltzſüchtigen / und wird ſodann nicht ſonder groſſen Geſtanck wieder hinweg gethan.

30. Ein bewährtes Mittel wider die Tobheit und Wüten.

Solches wird nun ſehr gerühmet von dem Eſels-Blut. Man ſtellet die Blut-Laſſung im Vor-Jahre an / und ſolches hinder den Ohren/ das Blut fänget man mit einem Tuch auf / das noch nie gebrauchet worden iſt / ſolches trocknet man dann. Etliche trocknen es im Camin / damit es von dem Spiritu, oder Sale Volatili des Holtzes participire / und eine Schweiß-treibende

Krafft

Krafft erlange. Man kan es eine gantzes Jahr gut behalten. Wann man es gebrauchen will / ſo nimbt man ein Stücklein von dem Tuch eines Fingers lang und breit / legt es in eine Schüſſel und geuß darauf deſtillirtes Waſſer von Johannis Kraut / Gauchheil / ꝛc. läſſet es darauf ſtehen / biß dieſe Waſſer alles Blut aus dem Tuch gezogen; darvon trincke der Krancke / und ſchwitze darmit / dieſes iſt præmiſſis præmittendis, ein rechtes ſpecificum.

31. Gute Linderung des Podagræ-Schmertzens.

Der Kühe-Koth / hat eine ſonderbare Schmertzen ſtillende Krafft an ſich / ſo man ihn auf die Schmertz-hafften Theile und Entzündungen der äuſſerlichen Theile / auch auf den Brand leget / iſt er ein bewährtes Mittel / heiß aufgeleget / heilet und curiret es Ganglion: Ebenfalls heiß auf der Podagricorum Füſſe geſchlagen / ſchaffet er wegen ſeiner Schmertz-ſtillenden öhlichten Fettigkeit gute Linderung.

32. Wie das Bocks-Blut wider den Stein zu erlangen.

Man nimmet einen Bock von mittelmäſſigem Alter zu Hauſe / einen Monat lang / und giebet ihme nur Stein-treibende Kräuter zu eſſen / dann ſchlachtet man denſelben im Anfang des Sommers / wann die Sonne in den Krebs tritt / nimb das Geblüt aus den Puls-Adern / würff den wäſſerichten Theil hinweg / und trockne das ge-

ſtandene in einem Ofen / dieſes gedörrte Bocks-Blut nun/ treibet den Stein aus / dahero auch die Alten dafür gehalten / daß es den Diamant auflöſe. Allein es beſitzet ſo ſchlechthin die ermeldte Krafft nicht / wo nicht der Bock vorhero mit Steintreibenden Kräutern geſpeiſſet worden.

Dieſes iſt des Ertzhertzoglichen Insburggiſchen-Hof-Medici D. D. Oſvvaldi Geheymnuß geweſen. Er ſpeiſſete nemlichen den Bock 40. Tage allein mit Mauer-Rauten/ (er ließ ihn auch nichts trincken / ſondern nur des Nachts den Regen außlecken /) dieſes Bockes gedörrtes Blut verordnete er den Krancken / daß dardurch der Stein ſolte zermalmet werden/ und zwar jeder Zeit mit guten Glücke.

33. Wider den Schlangen-Biß.

Nimb das Hertz und die Zunge/und ſo dir beliebet/auch den Kopff von einer Natter oder Schlangen/zerpulvers/und iß es. So wird dir der Schlangen-Biß nicht ſchaden / ſo lang du keinen andern Gifft eingenommen / als Theriac; Maſſen dann zumahln du ſolches Gegen-Giffts dich wieder gebrauchen muſt. Aus des P. Kirchers Geheymnuſſen.

34. Ein bewährt Mittel / wider das Fuß-Wehe und Podagra.

Agrippa im andern Buch der geheymen Weißheit c. 15. ſpricht 1. Die Schildkroten-Füſſe ſeyn den Podagriſchen Leuten dienlich / wann man ſie alſo auffbindet / daß ein Fuß auff den andern/eine

Hand auff die ander/ein rechter auff ein rechten/und ein lincker auff ein lincken gebunden werde.

35. Wunderbare Podagrä oder Zipperleins Cur.

Borellus ſaget hiervon/ daß dieſes das eigentliche Mittel wäre/ die Kranckheit/ ſo in des Menſchen Leibe verborgen wären/ zu erkennen; Dann ſaget er/(Borellus) wann man einen kleinen Hund 14. Tage bey einem Patienten liegen/und das/was von des Patienten ſeinem Eſſen übrig bliebe/ auch das/ſo er auswirfft/ wird freſſen laſſen/ es gewis geſchehen würde/ daß er derſelben Perſon Kranckheit am Hals bekommen werde/ da man dann/ wann man hernachmals den Hund öffnen würde/ an dem Gliedmaſſe/ ſo die Kranckheit an ſich gezogē/ die Beſchwehrung der Menſchen/ daran er zu curiren ſeyn möchte/ wird erkennen können. Dahero er dann verordnet/ daß man kleine Hunde zu einen Ziprianer ins Bette legen ſolle/ weiln ſie zum wenigſten einen Theil der Kranckheit in ſich ziehen würden/ maſſen man gewahr werden würde/ wie ſie in wenig Zeit in einen ſolchen Zuſtand geriethen/ daß ſie mit genauer Noth auff den Beinen ſtehen könten.

Hoffmannus erzehlet/ das ein Kerl der von dem Zipperlein ſehr geplaget worden/ ſolches durch einen Hund los worden/ der es hingegen bekommen/ weiln er in ſeinem Bette gelegen/ und daß/ von Zeit zu Zeit/ dieſes arme Thier von dem Zipperlein eben ſo/ wie es ſein Herr zuvor gehabt/ geplaget worden.

36. Wunderbare Zahnſchmertzens-Cur.

Bartholinus erzehlet für warhafftig / daß eine Magd / da ſie mit überaus hefftigen Zahnſchmertzen beångſtiget ward / ſich eben einen Hund auff den Backen geleget / und etwas darauff liegen laſſen / und als ſie den Hund wieder lauffen laſſen / hätte ſochler mit ſeinen Geberden / Geſchrey und Winſeln kund gegeben / daß dieſe Kranckheit in ihme gefahren / und ſolchem mehr Glauben zuzumeſſen / weilen der grauſame Zahnſchmertzen die Magd gäntzlich verlaſſen hatte.

37. Noch eine Sympathetiſche Zipperleins-Cur.

Ein vornehmer Herr in Engelland curirte das Zipperlein folgender Geſtalt / er legte auff das Ort / wo der Schmertzen war / ein Stuck mit ein wenig Wein angefeuchtetes Rindfleiſch / wann er nun ſolches nach 6. Stunden wider weggenommen / fande er / daß es gantz verfaulet / und lieſſe ſolches einen Hunde freſſen ; Wann man nun dieſes etliche mahln that / ſo kame ſolchen Hund die Kranckheit an. Auff dieſe Art ſolte ſich auch die ſchwehre Noth curiren laſſen.

38. Wunderbare Gelb-Sucht Cura.

Alſo curirte ein vornehmer Mann in Engelland einen Patienten / ſo weit von ihme wohnete / an der Gelbſucht / wann er nur ſeinen Urin hatte / welches er alſo machte: Er vermengte ſolchen Urin mit Aſchen von Eychen-Holtz / und machte daraus 3. oder 9. oder 7. Kugeln / und nachdeme er oben in

eine

eine jede Kugel ein Loch gemachet / ſteckte er ein Blättlein Saffran hinein / und füllete ſolches mit eben dem Urin/darnach ſetzte er nach der Reyhe von einander / an einen Ort / da kein Menſch ſie anrühren kunte / und ſo balden fieng die Kranckheit an / in das Abnehmen zu kommen / und verſichert Robert Flud, daß mehr als 100. Perſohnen alſo daran wären curiret worden.

39. Wunderbare Cur der entzündeten roten Augen.

Ein gewiſſer Author verſichert/ daß er gar offt die Röthe und Entzündung der Augen curiret / wann er in das Genicke Pappelwurtzel ſo / wann die Sonne im 15ten Grad der Jungfrau gebrochen/ aufgeleget/und feſt darauff gebunden wird.

40. Wunderbare Cur für die Waſſerſucht.

Wann man einem Waſſerſüchtigen die Nägel von Händen und Füſſen abſchneidet / und einen Krebs auff den Rücken bindet / und nachmahls in den Bach wirffet / ſolle ſich der Patient stracks wohl befinden.

41. Ein gewiß Stuck/ die Wartzen zu vertreiben.

Wann man die Wartzen mit einem Stuck Rind-Fleiſch hart und bis auff das Blut reibet / und ſolches Fleiſch hernachmahls vergräbet/ ſo ſollen/ ſo bald das Fleiſch verfaulet / auch die Wartzen verdorren und verſchwinden.

42. Die Colic-Schmertzen mit Verwunderung zubenehmen.

Bartholinus erzehlet / wie ſeiner Vettern einer die Colicam überausheſſtig gehabt / darvon aber alſo curiret worden / indeme man ihme einen Hund auf den Leibe geleget / da dann bey ihme ſolche auffgehöret / dem Hunde aber ankommen.

43. Ein groſſes Secretum für das Podagra.

Laſſe ein Storchhaut arbeiten / und Fusſocken daraus machen / die benehmen alſobalden den grauſamen Schmertzen mit höchſter Verwunderung.

44. Wer nicht Harnen kan.

℞. Schaafkoth / Peterſill-Wurtzel klein gehackt / ſiede beydes in Geiß-Milch / thue es zuſammen in eine Schweins-Blaſen / lege es dem Patienten warm auf den Leib / es machet bald Harnen.

45. Wer keinen Stuhlgang haben kan.

℞. Einen gebratenen Apffel / rühre ihn mit Gänße-Fett wohl durch / beſtreiche den Bauch darmit / ſo wird bald ein offener Leib folgen.

Oder nimb eine ausgehölte halbe Wallnuß-Schaale / fülle dieſelbe mit Gänße-Fett / binde ſie auff den Nabel / beſtreiche auch zugleich den gantzen Unterleib / mit dem Gänße-Fett / ſo wird alſo der verſtopffte Leib erweichet werden.

46. Ein gut Mittel für die lauffende Gicht.

℞. Storchenkoth / vermiſche ſolchen mit Schweinen

nen-Fett / und lege ſolchen auff die ſchmertzhafften Glieder / thut Wunder.

47. Ein bewährt Mittel für groſſe Haupt-ſchmertzen / Melancholey und Tob-ſucht / &c.

Wann man die Dauben in der mitten von einander ſchneydet / und wann das Geblůt noch warm iſt / auff das Haupt leget / ſo beſänfftiget ſie die wůtenden Feuchtigkeiten / die Melancholie / &c. kan man derowegen diß Mittel gebrauchen / in der Tobſucht / den Hauptſchmertzen / der Melancholie und dem Podadra. Fůr dergleichen Zuſtand iſt auch gut wann man eine ſchwartze Henne lebendig von einander ſchneidet / und mit dem warmen Geblůte auf das Haupt leget.

48. Fůr das gezwungene Nacht-Harnen.

Wann man die Kehle vom Hahnen brennet / doch daß ſie nicht aller verzehret werde / ſondern nur brate und trockne / und des Nachts vor dem Eſſen / ſo heylet ſie das gezwungene Nachtharnen.

NB. Man mercke dieſes / daß aus dem Thier-Reiche drey Mittel wider incontinentiam Urinæ gewis ſeyen / 1. der gebrannte Igel / 2. die Vulva vom Schwein / oder / wie andere wollen die Blaſe /) und 3. die Kehle vom Hahn. Welche vor allen andern Mitteln / ſo ſonſten hierzu gerůhmet werden / den Vorzug haben.

49. Für Schmertzende Nagel-Geſchwär.

Ermüde eine weiſſe Ganß / mit Lauffen oder jagen/ ſo ſehr und ſo lange / bis ſie den Koth gehen läſſet / wann man nun ſelbigen warm auff die Nagel-Geſchwär leget / ſo heylet er ſelbige wunderbar.

50. Sonderbahres Mittel wider die ſchwere Noth.

Der Pfauenkoth heilet / durch ſeine Eigenſchafft / den Schwindel und die ſchwehre Noth / (wann man ihn lang aneinander gebrauchet /) man dörret und pulvert ihn (℥i.) und maceriret ihn eine Nacht im Wein / dann filtrirt mans und continuirt deſſen Gebrauch / vom Neumond / bis auff den Vollmond / oder weiters / wo es vonnöthen iſt.

Oder ℞. Koth von Pfauen bis eine Handvoll / nach Unterſcheid des Geſchlechtes / macerire ihn im Wein / q. ſ. theile es in 3. gleiche Theile / trincke es nach dem Paroxyſmo und vor dem neuen Liecht / da man den Schweiß darauff abwarten muß.

51. Für das Auffſteigen der Mutter.

Man nimbt Pfauen-Federn / macht darvon einen Rauch / iſt bewährt dem Frauen-Zimmer für das Auffſteigen der Mutter.

52. Zwey köſtliche Stücke / den ſo genannten Wurm am Finger zu tödten.

Nimb Teuffelsdreck / Knoblauch / und Eyerklar / zerreibe es in einem gläſernen Mörſel zu einer

Sal-

Salben ab / die lege über den Finger / ſo wird der Wurm von Stund an getödtet.

Oder; man nimbt Bocks-Leder / befeuchtet es offt mit Fröſchlaich / oder läſſet es etliche Tage darinnen liegen / trocknet es dann wieder; je öffter man es widerholet / je beſſer iſt es / dann machet man Fingerlinge daraus / ſtecket es an den böſen Finger / ſo tödtet es ſolches über Nacht.

53. Wider Fiſteln / alt und neue Schäden.

Laſſe den Patienten vom Rheiniſchen Wein / darauff kleingeſtoſſene Krebsaugen geſtanden / mit denen Krebsaugen Morgens und Abends einen guten Trunck thun. In die Schäden aber thue folgendes Oel:

Schütte Terpentin-Oel auff Mayenwürme / und extrahire ihre Tinctur / dieſe ſchütte auf gemeinen Schwefel / in einen offenen Kolben / laſſe es im Sande wohl kochen etliche Tage / bis aller ſulphur ſolviret / und ein roth-ſchwartzer Balſam worden iſt. Thue dieſen Balſam in ein groß Glas q. v. ſchütte darauff das beſte Aquafort guttatim, und diß ſo lange / bis es nicht mehr brauſet / dann läſſet man es ſtehen / und ſchüttet die übrige Feuchtigkeit ab / ſo hat man einen herrlichen Balſam zu alten und neuen Schäden.

54. Köſtlicher Wund-Balſam.

℞. Des beſten Venediſchen Terpentins / des rothen Johannis-Oels / eines ſo viel als des andern / zerlaſſe es mit einander / hernach nimb Gummi

mi Elemi, zerlaſſe es beſonders / und gieſſe es darunter / und ſo es halb erkalt worden / ſo gieſſe ein wenig deſtillirt Wachsöl darzu / ſo iſt es recht. Dieſer Balſam muß dicker ſeyn als ein Oel / und dünner als eine Salbe.

55. Ein guter Balſam zu friſchen Wunden.

Nimb weiſſen Maſtix / Weyrauch / jedes 2. Loth/weiß Hartz 1. ℔/. Terpentin/Biſamöl jedes 1. Loth / Grünſpan 2.' qu. mache es zuſammen zu einem Balſam.

56. Gutes Wund-Oel.

℞. Terpentin 2. Unzen / Roſenöl 4. Unzen / Lohröl 1. Unz / Eyeröl ein halb Unz/ vermiſche alles unter einander zu einem Wundöl.

56. Sehrgeheimer köſtlicher und unvergleichlicher Wund-Balſam.

Man nimt Spicköl / ſolvirt darinn des ſchwartzen Peruvianiſchen Balſams / und läſſet ſolchen in gelinder Wärme auffſolviren / ſo kan man mit dieſem Balſam hernach Wunder thun.

57. Ein anderer dergleichen.

Nimb Terpentinöl/ Wachsöl/ Peruvianiſchen Balſam / Nägelein-Oel ein wenig/ &c.

58. Fürtreffliche Pulver-Löſchung.

℞. Leinöl / Hanffòl jedes ℔ß. Salarmoniac/ weiſſen Vitriol, jedes ein halb Unz/ Theriac / Mithridat jedes 2. qu. Opii 1. qu. laſſe dieſes alles miteinander zergehen / und auff einem gelinden

Kohl-

Kohlfeuer auffſieden bis es gelbe wird/ ſo iſt es recht. Prob.

59. Eine andere Pulverlöſchung.

℞. Pulveriſirten Gallmey 6. Loth / Grünſpan/ Aloepatic. jedes 2. Loth / Weyrauch 3. Loth / Maſtix 4. Loth / Silberglett 2. Loth/ Myrrhen/ gebrannten Alaun jed. 4. Loth/ Salmiac 10. Loth/ Herbæ ariſtoloch. combuſtæ 8. Loth/ vermiſche alles auff das ſubtileſte pulveriſirt untereinander/ und gebrauche es mit warm gemachten Roſen-Oel.

60. Gute Brand-Salbe.

℞. Leinöl ein viertel Pfund/ Eyerweiß ein viertel Pfund / zerklopffe es wohl untereinander/ zu einer Salben / hiervon ſtreich des Tages 4. oder 5. mahln mit einer Feder auff den Brand;

61. Eine bewährte rothe Salbe/ ſo den Brand in einer Nacht heylet.

Nimb ungeſaltzene reine Mayenbutter / und Krebſe mit den Schalen / wie ſie ſeynd/ zerſtoſſe ſie in einem Mörſel / laſſe das Waſſer ſieden / thue Butter darein / und nimb ſie oben fein rein wiederumb ab / thue ſie in einen Tiegel ſchütte die klein-zerſtoſſene Krebſe darein / laſſe ſie ſieden / biß die Krebſe recht gut werden / alsdann nehme und ſeyhe es durch ein Tuch / ſo wird eine rothe Salbe daraus / welche den Brand in einer Nacht heylet.

Mit ſolcher Salbe ſind groſſe Brandſchäden geheylet worden.

62. Wider Reiſſen und Schmertzen / auch contracte Glieder.

Man nehme 1. Nöſel Rhein-Wein / ein halb Loth Bibergeil klein geſchnitten / in einem neuen irdenen Topff mit einem Deckel wohl zugemachet / 2. Fingerbreit einkochen laſſen / auff einem gelinden Kohlfeuer / hernach wohl zugemacht / in einem Glaſe auffbehalten. So man es nun gebrauchen will / das Glas ins Waſſer geſetzet / biß es warm / und alsdann wohl umgerüttelt / hernach das ſchmertzhaffte Glied mit der warmen Hand wohl geſalbet / ſo offt man will des Tages / wann die Schmertzen gar groß ſind / mus man ein Aechtelein Milchram mit weichen Weitzen-Brod und ein halb qu. guten Safran / und 2. Löffel voll Roſenwaſſer kalt wohl untereinander gemiſcht Pflaſterweiſe überlegen / es benimbt die Schmertzen geſchwinde.

63. Die vom Schlag und ſonſten gelähmte Glieder zu curiren.

Nimb von Ochſen-Mäulern und Füſſen die Brühe / laſſe den Patienten das erlahmte Glied hineinhalten / warm / ſo lange / bis es kalt iſt / und thue dieſes etliche mahlen.

64. Wider erfrohrne Glieder.

Nimb rein ausgelaſſen Hirſch-Unſchlit ohngefehr ein halb ℔. weiſſen Ruben-Safft / &c. laſſe es in einem rein-verglaſten Geſchirr ſo lange mit einander ſieden und kochen / bis der Ruben-Safft gantz verkochet und abgeraucht iſt. Wann nun dieſer

dieſer Salbe bey 18. oder 20. Loth iſt/ ſolvire anderthalb Loth Campher in Roſen-Oel / vermiſche es unter das beſagte Unſchlit/ das ſtreiche auff Leinwand/ uud gebrauchs über das erfrohrne Glied wie ein Pflaſter.

65. Wunderbares und herrliches Stich-Pflaſter.

℞. Colophonii, Terpentin/ jedes anderthalb Unz/ Wachs/ Hartz/ und Schuſterpech jedes 2. Unzen/ Gummi Ammoniac. Galbani, und Bdellii jedes ein halb Unz/ Magnet 1. Unz/ rothen Sandel ein halb Unz/ Maſtix/ Weyrauch jedes ein halb Unz/ der rothen gantz ausgezogenen Vitriol-Erden 2. Unzen/ Terpentin-Oel/ Eyerdotter-Oel/ jedes 2. qu. Mumiæ, Campher jedes 2. qu. mache es/ nach Ausweiſung der Kunſt/ zu einē Pflaſter/ dieſes Pflaſter iſt nicht wie andere Pflaſter/ wird auch auff kein Tuch geſtrichen/ ſondern Meſſer-Rucken-dicke formiret/ und ſo erharten laſſen. So man es gebrauchet hat/ wiſchet man es ſauber ab/ und braucht es wieder/ dann es bleibet fort und fort gut.

66. Wann man ſich verbrennet hat.

Cæpæ Pulpæ cum vitell. ovor. und Leinöl/ untereinander zu einer Salben bereitet/ iſt das beſte Remedium contra ambuſta.

Aber Zwiebeln von einander geſchnitten/ und auff den Brand geleget/ zumahln wann der Brand erſt geſchehen/ und der Schade noch neu iſt/ ſonſten wann die Haut ſich ſchon abgeſchälet ſchmertzet es grauſam.

67. Ein köſtlicher Tranck für gelieſert Blut im Leibe.

℞. Tormentillwurtzel / Schwalbenwurtzel jedes 2. qu. Krebsaugen / Mumiæ, jedes 1. Untz/ Bocks-Blut / Wallrad jedes 2. qu. Weineſſig 8. Loth / darvon giebe dem Patienten Morgens und Abends zu trincken. Oder nimb Rhabarbara 3. qu. Krebsaugen 6. qu. Wallrad / Mumiæ, Drachenblut / geſiegelter Erden jedes ein halb Untz/ rother præparirter Corallen 2. qu. vermiſche es untereinander / auff etliche mahlen zu nehmen.

68. Fürtreffliche grüne Butter / von ſehr groſſen Tugenden / abſonderlichen vor geſtürtzt Geblüt.

℞. Brunnkreß / Bachpungen / Tauſendgulden Kraut / mit den Blumen Ehrenpreyß / Nachtſchatten / Sanickel / Wegbreit / Meliſſen / jedes eine gute Hand voll / dieſe Kräuter zerhacke alle klein / dann laſſe 10. ℔. rein geſchäumter Majen-Butter in einem reinen Topff zerſchmeltzen / alsdann die Kräuter darunter gerühret / 4. oder 5. Wochen ſtehen laſſen / und alle Tage wohl umbgerühret.

Wann nun dieſe Zeit verfloſſen / ſo thue es in einem Keſſel / und laſſe es ein viertel Stunde ſieden / drucke es hernach durch ein Pfeffer-Tuch / daß die Krafft von den Kräutern wohl heraus komme; Wann dann das / ſo durchgedruckt iſt / ſo thue darein Hönig ℔ß. und den rothen Schleich im Acker / oder Regenwürm / und nehme anderthalb Loth

Eſſig/treibe es zuſammen/ durch ein Pfeffer-Tuch/ ſo ſehr/ als du kanſt/ und thue keinen Eſſig mehr darzu/ nehme auch 2. Loth Schaafs-Lorbeeren/ ſtoſſe dieſelbige/ und treibe ſie auch durch ein Pfeffer-Tuch.

Wann dieſes alſo geſchehen muſtu die Salbe mit allen/ ſo darzu gekommen noch ein viertel Stunde ſieden laſſen/ hernach thue ſie wider in einen Topf/ nehme 2. Loth Wegbreitſaamen/ zerſtoſſe und thue es in die Salbe/ und rühre ſie 5. oder 6. mahln untereinander herumb/ ſo lange/ bis ſie gar kalt wird/ daß ſie ſehr wohl durch einander komme/ ſo iſt dann dieſe Salbe recht gemachet.

Wann ſich nun ein Menſch wehe gethan hätte/ alſo daß es vor 10. oder 12. Jahren geſchehen wäre/ der nehme von dieſer Salbe des Tages 3. mahln zu ſich/ auff 1. mahln einer halben Welſchen-Nuß gros/ in 3. Löffel voll/ warmen Wein oder Bier/ und dieſes thue man/ ſo lange der Schmertzen gefühlet wird.

Man kan auch mit dieſer Salbe den Ort/ da einem wehe iſt/ ſchmieren. Dieſe Salbe mag man auch denjenigen/ ſo geſtürtzt oder gefallen/ alſobalden geben.

69. Ein gut warm Band vor den kalten Brand.

℞. Kupfferwaſſer/ Alaun jedes 1. Unz/ Leinſaamen/ fœnugræci, Wermuth/ Camillen/ jedes 2. Unzen/ Sauerteig als ein Hüner-Ey gros/ koche es mit Wein/ daß es werde wie ein Brey/ und ſtreiche es auff ein blau wüllen Tuch/ und ſchlage

es ſo warm über / als es der Patient erleiden kan.

70. Ein Bad für die erkrummten Glieder.

℞. Camillen-Blumen / Bethonien / rothen Beyfuß / Pappeln / Sinau / Hebeu / Winter-pflantzen / Wacholder-Beeren / jedes 1. Hand voll / Tormentillwurtzel auch eine Hand voll / koche alles mit Waſſer / und behe oder bade die erkrummten Glieder darmit.

71. Für die angelauffene Beine.

℞. Pulveriſirten Euphorbii, ſtreue es auff die Bein / man braucht auch Spiritum Vitrioli.

72. Eine Salbe vor die erfrohrne Glieder.

℞. Hirſchunſchlit / Gänsſchmaltz / zerlaſſe es miteinander / und gieſſe es in eine weiſſe ausgehölte Ruben / laſſe es ins Regen und Schnee eine Zeit lang ſtehen / hernach zerhacke ſelbige Rube / und röſte ſie in dem Schmaltz / das du darein gegoſſen haſt / drucke ſie hernach heraus / und laſſe das Feiſte auff kalt Waſſer fallen / und wann es geſtanden iſt / ſo hebe es ab / und behe das Feiſte mit Brandewein / desgleichen wo der Brandwein wieder darvon kommet ſo iſt es recht.

Alt Schmeer mit faulen Ruben geſtoſſen / heylet auch die erfrohrne Füſſe.

73. Pillen für die Frantzoſen.

℞. Ein wenig des mit Spiritu Nitri roth gemachten Mercurii præcipitati, ein wenig des beſten

beſten Theriacks / und ein wenig Sandel darunter / mache Pillen daraus / eine ſo groß als eine groſſe Erbs / giebe eine darvon dem Patienten des Morgends ein / und über den 3ten Tag wieder eine / und allemalen 1½. Stunde darauf gefaſtet / und ſo fortan / biß man ſiehet / wie es ſich anläſſet.

74. Bewährter Frantzoſen-Tranck.

℞. Frantzoſen-Holtz ein Viertel / Saſſafraß 1. Unz / Sarſaparill 1. Unz / Eſulæ ½. Unz / Lavendel 1. Unz / Alaun / weiſſen Andorn jedes für einen Albus, Sanickel / Odermenig jedes 1. Hand voll / Pfriemenhecken die an beyden Händen gewachſen ſind / Ehrenpreiß / Braunell jedes 1. Hand voll / ſiede dieſe Sachen in 4. Maas Bier und gebrauche es zum Tranck.

75. Gutes Gurgel-Waſſer zur Frantzoſen-Cur.

℞. Alaun 2. Unzen / Hönig 3. Löffelvoll / breiten Wegerich / Braunellen / Heydniſch-Wundkraut Wohlgemuth / Erdbeerkraut / klein Wintergrün / jedes 1. Handvoll / thue darzu halb Wein und halb Waſſer / laß es eine Maas einſieden / verwahre es in einem glaſurten Krug / wohl verdeckt / und las den Patienten ſich darmit gurgeln.

76. Gute Frantzoſen-Salbe.

℞. Lohröl 8. Loth / alt Schmeer 5. Loth / Lorbeer 2. Loth / rother Myrrhen ein halb Loth /

Mer-

Mercurii 8. Loth / das Schmeer thut man zu erſt in eine Büchſen / zerſtöſſet es wohl vermiſcht / und reibet den Mercurium ſo lang darunter / bis man ihn nit mehr ſiehet / dann thut man ein Theil Lohr-Oel darunter / rühret es wieder wohl untereinander darauf thut man die Pulver darein / und das übrige Lohröl / rühret es ſo lange untereinander / biß es zu einer rechten Salben worden iſt.

Der Tranck / ſo zu dieſer Salbe zu gebrauchen.

Nimb 4. Loth Lorbeer / thue ſie in einen glaſurten Hafen / gieſſe daran ein viertel guten Wein / und laſſe es fein gemach ſieden / giebe es hernach dem Krancken Morgens nüchtern / und des Abends zu trincken / und laſſe ihn 4. Stunden darauf faſten.

77. Eine andere Frantzoſen-Salbe.

Nimb Baumöl 1. ℔. Wachs / Griechiſch-Bech / oder Hartz jed. 4. Loth / dieſe 3. Stucke thue zuſamen u. laſſe es zergehen in eine Pfanne / über einem Kohlfeuer / nimb darnach Maſtix / Bleyweiß jedes 6. Loth / Gummi 4. Loth / weiſſen Weyrauch 3. Loth / gebrannten Alaun 4. Loth / Silberglet 5. Loth / Weinſtein 2. Loth / thue dieſe Stücke alle in einen Mörſel / und ſtoſſe es zu einem ſubtilen Pulver / laſſe es durch ein Sieb lauffen / dann thue dieſes Pulver in das Fette in der Pfannen / rühre es wohl durcheinander / daß es dick wird / alsdann thue vor 4. Pfennig Brandwein und 3. Loth Queckſilber zuvor wohl mit Eſſig getödtet / und den Eſſig wider dar-

darvon geſeyhet/in die Pfanne rühre es wohl durcheinander/ ſo haſtu eine gute Salbe.

78. Das Mund-Waſſer darzu.

Nimb Weinſtein/ gebrannten Alaun/ jedes 2. qu. Zucker 1. Loth/ Eniß ſo viel du mit 4. Fingern halten kanſt/ thue es in ein Tüchlein/ binde es zu/ und thue dieſe Stucke alle in eine Maas Rheinfall/ oder ſonſten ſüſſen Wein/ und laſſe es einen Fingerbreit einſieden giebe dem Krancken einen Löffel voll/ den Mund auszuwaſchen/ man mus es aber nicht hinunter laſſen.

79. Eine Purgation darzu.

Nimb Alaun 3. Loth/ Hönig 1. Löffel voll/ roher Gerſten 1. Hand voll/ reibe und waſche die Gerſten in einem Waſſer gar ſauber/ darnach nehme ein Viertel des beſten Weins/den du habē kanſt/ und thue den Alaun/ Hönig/ und Gerſten in einen Hafen/ und den Wein daran/ laß den halben Theil einſieden/ darvon giebe dem Krancken auf einmahl einen Löffel voll zu trincken/ ſo vertreibet es die inwendigen Frantzoſen / wann du den Tranck ſiedeſt/ ſo laſſe es gar gemach ſieden/ und ſchaume es wohl ab.

80. Die Frantzoſen auszutreiben/ und ohne Schmieren und Baden zu heilen.

Nimb ein Nöſel guten rothen Wein/ löſche ein Stuck reines ungariſchen Stahls zu ſiebenmahln darein ab/ hernach thue in den Wein Alantwurtz/ Kreutz-Salbey/Lorbeer/jedes ein halbe Hand/voll/

alles klein zerſtoſſen / und laſſe es in einem verdeck-ten Topff einſieden.

Hiervon trincke Morgends und Abends warm / ſo ſchlagen ſie in 4. Tagen aus / verdorren hernach / fallen ab / und heylen.

81. Den Holtz-Tranck für die Frantzoſen / auf das beſte zu bereiten.

Nehme desjenigen Holtzes / ſo dick / gröſz / hart / nicht mürb noch wurmſtichig iſt / und in der mitten eine ſchwärtzlichte Farbe hat / ohngefehr 8. ℔. ſchlage die Rinden darvon / und lege es auff ein reines Tuch / nehme einen Zahn-Hobel / oder eine grobe Holtz-Raſpel / und ſtoſſe es zu kleinen Spänen; dieſe Späne zerſtoſſe in einem Mörſel noch beſſer / alſo / daſz ein grobes Pulver daraus werde / darnach nehme einen Topf / in welchen vollkömmlich 4. Maas Waſſer gehen / in demſelben thue ℔j. der obgedachten Spähne und gieſſe daran 8. ℔. Waſſers / das iſt / bey 3. Maas wohlgemeſſen / laſſe das Holtz in dem Waſſer einen Tag / und eine Nacht wohl verdeckt ſtehen / darnach ſetze den Topff zu einem Kohlfeuer und laſſe es ſanfft ſieden.

Wenn es in ein volkommenes ſieden kommet / ſo hebe den Deckel ab / und nehme den Schaum herab / behalte ihn in einem Glas / und thue den Deckel behend wider darüber.

Dieſes thue ſo lang / bis das Waſſer halb eingeſotten iſt / und ſiehe wohl zu / daſz es nicht überlauffe.

Wann es nun alſo geſotten iſt / ſo thue den Topf von der Glut / und laſz ihn erkalten.

Dar-

Darnach gieſſe das Waſſer in ein reines Glas/ verſtopffe es wohl / und behalte es für das erſte Waſſer.

Hernach ſo gieſſe alsbald widerumb ſo viel Waſſers über das Holtz / ſo noch in dem Topffe iſt / und ſiede es gleich wie zuvor / gieſſe dieſes Waſſer auch ab / in ein beſonders Kolben-Glas / das erſte iſt die Artzney/ das ander der Tranck / den du zum Eſſen / und wann dich ſonſten dürſtet / brauchen ſolt.

82. Wie man dieſen Tranck brauchen ſolle.

Morgends früh umb 5. Uhr/nehme von dem erſten Waſſer ℔j. das iſt/ ein gutes wohlgemeſſenes Nöſel / thue es in einen Becher / und mache es ein wenig warm/ trincke es aus / lege dich bald nieder zu Bette/bleibe 4. Stunden wohl zugedeckt liegen/ und wann du kanſt ſo ſchwitze.

Nach Verlauff der 4. Stunden ſtehe auf/ſtrehle deine Haare / und bewege die Glieder / bis daß es Eſſens-Zeit iſt / desgleichen thue auch Abends / wann du dich willſt ſchlaffen legen.

An einem ℔. Holtz / haſtu allerweg 4. Tage zu brauchen / mittler Zeit ſehe / daß man dir einen anderen Sud bereite/ und halte darmit 30. oder 40. Tage an/ biß du ſieheſt / daß es ſich zur Beſſerung ſchicke/ alsdann purgire wieder wie vormahls/ und ſo ſtarck du wilſt / trincke das Waſſer noch 6. Tage.

Darnach hebe von Tag zu Tage an / die Ordnung mit dem Eſſen zu ändern / laſſe dir die Speiſen erſtlichen ein wenig ſaltzen / und trincke den

Wein gemiſcht / bis du die Beſſerung wohl befindeſt.

Desgleichen thue auch mit der Lufft / gehe nicht zu balden aus/ſondern allgemählich/und zwar erſtlichen von einem Gemach zum andern.

82. Zeichen/darbey man ſpůhren kan / wann man des Holtz-Tranck's genug gebrauchet hat.

1. Wann der Urin gemeiniglich bleich gelb wird / und nicht mehr bricht / ſo anfånglich leicht geſchiehet / und rőthlich zu ſeyn pfleget.

2. Wann der Schweiß nicht mehr ſo gerne kommet/ wie zuvor.

3. Wann ein groſſer Luſt zum Eſſen kommet / alſo daß einem offt darvon tråumet.

Wann dieſe Zeichen vorhanden / mag man ſich von dem Tranck fein gemachſam wider abziehen/ es ſeye gleich in 3. oder 4. Wochen / desgleichen mag man auch thun / wann einem ſonſten darvor zu grauen anfånget / oder die Natur darvon ſchwach werden wolte.

83. Wie man mit den offenen Schåden umgehen ſolle.

Haſtu faule Schåden oder unreine Lőcher/darin faul Fleiſch iſt/ ſo muſtu dieſelbige mit einem Scherlein oder Meſſer reinigen laſſen / oder lege darein Hőnig mit Gerſten Mehl vermiſcht/ oder das Unguentum Apoſtolicum, ſo fållt es deſto eher heraus / darnach lege den Schaum / den du von dem Holtz-Tranck abgehoben haſt / in die Lőcher / oder ſtreiche

ſtreiche das weiſſe Sälblein aus der Apothecken darein.

Wann nun die Schäden mit guten Fleiſche zugefüllet ſeyn / und nichts mehr als ein Haut darüber mangelt / ſo lege darauff das Emplaſtrum album coctum, ſo wird die Haut bald darüber wachſen.

Wie man eine gantze Woche durch / ſich in dem Eſſen verhalten ſolle.

Man ſolle zu Mittag umb 10. Uhr / und zu Abends umb 5. Uhr eſſen.

Sonntags eſſe man von einem jungen Huhn / Montags vom grünen Rind-Fleiſch / Dienſtags von einem alten Huhn / Mitwochs von einem jungen Huhn / Donnerſtags ein paar friſcher Eyer / alles ohne Saltz / Freytags kan man eſſen ungariſche Pflaumen mit ihrer Brühe / auf den Mittag ein halb ¼. ℔. und auf den Abend widerumb ſo viel / Sonnabends Kalbfleiſch.

Hernach kan man wider vornen anfangen / und alſo fortfahren / und da man eines Fleiſches müde würde / von einem andern eſſen. Man mag auch Eſſen kleine und groſſe Wald-Vögel / aber keine Waſſer-Vögel / über 6. oder 8. Loth auf das meinſte / ſolle man in einer Mahlzeit nicht eſſen / und auch ſo viel weiß Brod / welches wohl ausgebacken / und nicht gar zu friſch ſeyn ſolle / zu dem Fleiſch oder andern Speiſen / und über dieſe Maas ſolle man nicht ſchreiten.

In den erſten 8. Tagen der Holtz-Cur / mag man bisweilen über der Mahlzeit einen guten

Trunck alten Weins / oder wohl vergohrnen Biers trincken/in den andern folgenden Tag aber ſich nur allein an das Holtz-Waſſer halten.

Wann man die Hände waſchen will / ſolle es nicht mit kalten/ſondern warmen Waſſer geſchehen/ darunter bisweilen ein wenig von geringem Wein mag gethan werden.

84. Wohlriechende Blumen-Oel zu machen.

Nimb zum Exempel friſcher wohlriechender Roſen / ſo viel du ſelbſten wilſt / thue das grüne und gelbe Geſäm davon hinweg / zerſtoſſe dann ſolche Blätter in einem gläſernen Mörſel mit dergleichen Stöſſel wohl / dann thue es in ein Glaß / geuß darüber des beſten friſchen Gardſer-Oels / ſo viel/daß es drey quer Finger hoch darüber gehe/ oder ſchwimme/dann verwahre das Glaß auf das beſte / ſetze es 10. Tage lang an die heiſſe Sonne zu digeriren. Nach deme ſtelle das Glaß in ein Balneum Mariæ, laſſe es ſo lange ſieden / biß alles Phlegma verzehret iſt/ wann ſolches hinweg iſt / ſo nimb das Glaß heraus / und drucke die Materi durch ein rein Wüllen Tuch aus / und wirffe die Feces hinweg / dann nimb dieſes ausgepreſſte Oel / und gieſſe es über friſche zerſtoſſene Roſen-Blätter / verfahre darmit wie zuvor / laſſe es aber 10. Tage an der Sonnen digeriren / dann wieder in dem Balneo ſo lange ſieden / biß ſich alles Phlegma verzehret hat/ dieſes thue alſo mit friſchen Roſen-Blättern / 4. 5.

oder

oder 6. maln / ſo bekombſt du endlichen ein ſehr wohlriechendes Roſen-Oel.

Solcher Geſtalten kan man mit allerley wohlriechenden Blumen und Kräutern wohlriechende Oel machen.

85. Aus allerley wohlriechenden Kräutern und Blumen das wohlriechende Oel zu preſſen.

Man nimbt friſche/ ſüſſer und geſchälter Mandeln/ zerſchneidet ſolche länglich/ oder zerſtoſſet es gröblicht / und ſo man/ zum Exempel/ das wohlriechende Oel haben und machen will/ ſo thut man dieſe Mandeln und Blumen / Lage über Lage/ in ein Büchſen / und läſſet ſie alſo eine Zeitlang ſtehen / damit ſie den Geruch annehmen. Nach ſolchem drucket man ſie aus / wie man ſonſten das Mandel-Oel auspreſſet / ſo hat es den Geruch und die Farbe von den Negelein auf das beſte.

Gleicher Weiſe kan man mit allerley wohlriechenden Blumen auch verfahren / und wohlriechende Oel erlangen.

86. Wohlriechende Wachholder-Oel gar leicht zu machen.

Man nimbt der ſchöneſten / wohlzeitigen und auserleſnen Wachholder-Beer/ ſo viel man will / legt ſie auf ein durchlöchertes Blech / oder auf Höltzlein zwiſchen zween über einander geſtürtzte Häfen/ verkleibt oder verlutiret die Fugen wohl / macht dann ein Grad oder Circul-Feuer herumb

von kleinem dürren Holtz auf einen Feuer-Herd-Fange an das Holtz zu legen / eine Spanne weit von dem Hafen / ordentlich biß es über und über bedecket ſeye / zünde an der euſſerſten Extremität das Holtz an / und laſſe es alſo brennen / biß es von ſich ſelbſten wiederumb ausgehet / ſo treibet die Hitze das Oel unterwerts / welches du / nachdeme die Geſchirr erkaltet ſeynd / kanſt heraus nehmen. Es müſſen aber die Geſchirr von Meſſing oder Kupffer ſeyn.

87. Wie der Campher auf das beſte zu verwahren.

Der Campffer iſt ſo flüchtig / daß wann deſſen ein Stück einer Fauſt groß an die freye Lufft gelegt wird / derſelbige nach und nach dermaſſen verſchwinden wird / daß endlichen nichts mehr darvon zu ſehen. Wann aber derſelbige zum Pfeffer kommet oder Leinſaamen darzu gethan wird / ſo kan man ſolchen auf das beſte erhalten.

88. Wie das Weinſtein-Oel wol und gut zu machen iſt.

Man läſſet den Weinſtein alſo in Stücken / wie er in den Krämen zu kauffen iſt / auf breiten und flachen irrdenen unglaſurten Scherben bey dem Haffner calciniren oder brennen / nimbt dann ſolchen / ſo balden er aus dem Ofen kommet / thut den alſo heiß zerſtoſſen in ein enges unten ſpitziges leinen Säcklein / und hänget ſolchen alſo warm in einen feuchten Keller und ſtellet ein Zucker-Glaß darunter / ſo wird er in kurtzer Zeit zu einem

nem Oel zerflieſſen/ und in das untergeſetzte Glaß rinnen.

89. Allerhand Oel aus Gummi/ als Myrrhen/ Maſtix/ Storax/ Benzoe und dergleichen ohne Feuer-deſtillation zu machen.

Man nimbt friſcher Eyer/ nach Belieben/ läſſet ſie gantz hart ſieden/ nachdeme ſchneidet ſie entzwey/ und nimb die Dottern heraus/ thut in das Weiſſe den Gummi/ bindet ſie wohl zuſammen und hänget ſie in den Keller über ein verglaſirt Geſchirr/ ſo wird das Oel bald flieſſen.

90. Ein herrliches heylſames Oel zu alten und neuen Wunden und Schäden allein ohne Pflaſter zu gebrauchen.

Nimb die Blumen von S. Johannis Kraut/ gröblich gehackt/ thue ſie im Gewichte eines ℔. mit ſo ſchwehr Lein-Oel in ein weites Gläſernes Gefäſſe wohl vermacht/ ſetze es an die Sonne 4. Wochen/ und rühre es alle Tage wohl unter einander/ ſo wird das Oel endlichen gantz braun/ darnach thue darzu des ſchönſten wohlgeriebenen Maſtix 1. Loth Terpentin 1. Loth mit ein wenig Malvaſier/ laſſe es wiederumb 3. oder 4. Wochen an der Sonnen ſtehen/ folgends ſeyhe es durch ein Tuch/ das ſauber ſeye/ und preſſe es aus/ die zuruck bleibende feces ſind gut/ umb das Saltz heraus zu ziehen.

Wann du es gebrauchen wilſt/ ſo netze ein Tüchlein oder Schleiſſen darein / lege es alſo auf die Wunden/ und darüber ein Band/ daß nichts unreines darzu komme.

91. Bewährtes Hüner-Augen-Pflaſter.

Nimb friſch Wachs zwey Loth / Hartz / Colophonij jedes ein Loth / Terpentin zwey Loth / Gummi Ammoniaci zwey Gran/ weiſſen und rothen Arſenicum jedes 1. und ein halb Loth/ rothen ☿. præcipitat. zwey Gran/ vermiſche es wohl unter einander zu einem Pflaſter.

92. Bewährtes Pflaſter/ ſo dem Nürnber-Pflaſter an der Güte nichts bevor läſt.

Nimb Baum-Oel 12. Loth / Johannis-Blumen-Oel / Lein-Oel jedes vier Loth / Venediſcher Seyffen 6. Loth / ſchöner Mening / Silberglett ſechs Loth / Campher ein Loth / ſiede und mache es zu einem Pflaſter.

93. Das Regenwurm-Oel gut zu machen.

Thue die Regenwürme zuſammen in einen Topff / verlutire ſolchen auf das beſte/ und ſchlage es in einen Laib Brod / ſchiebe es in einen Backofen ſo lange / biß das Brod bächt / darnach thue es in ein Glaß / und deſtillire es an der Sonnen. Es dienet vor Reiſſen in Gliedern und vor das Schwinden.

94. Die

94. Die gerechte Wald-Salbe zu machen / die den Brand und alle Schäden heylet.

Nimb Sanickel / Wald-Männlein / Ehrenpreiß / Heylallerwelt / Tauſendguldenkraut / aus den Kräutern den Safft gepreſſt / darnach nimb weiß Hartz / oder Pech / Unſchlit und Butter / das zerlaſſen / den Safft davon gekocht / vor 2. Pfenning Grünſpan darein geworffen / das iſt dann die rechte Wald-Salbe.

95. Eine bewährte und nutzbare Salbe für den Brand / es habe ſich ein Menſch verbrañt mit was Materie es ſeye / ſo kan ſie den Brand von Stund an löſchen / und in kurtzer Zeit heylen / welches abſonderlichen diejenigen / ſo ſtets mit Feuer umbgehen / beobachten ſollen.

Nimb Leim-Schmaltz (ſo man bey den Leimſiedern bekommen kan) ein Pfund / laſſe ſolches in einem irrdenen verglaſirten Geſchirr ob einem gelinden Kohlfeuerlein zergehen / mit dem hebe es ab / und ſchütte ein viertel Pfund Lein- oder S. Johannis-Oel von Lein-Oel gemacht / darzu / rühre es wohl unter einander biß es kalt wird / ſo iſt es gut und gerecht; will man es aber noch köſtlicher und beſſer haben / ſo thue vier Loth Storax liquida, des gekochten Roſen-Oels / Wachholder-Oels / des deſtillirten Wax-

Oels

Oels und Campher eines jeden ein Loth darzu / darmit kanſt du allerley hitzige Schäden / auch friſche Wunden und allen Brand heylen / wann du den Schaden des Tages zweymalen darmit ſchmiereſt.

96. Salbe für den Bruch der kleinen Kinder.

Nimb Bären-Schmaltz vier Loth / Fuchs-Schmaltz ſechs Loth / laſſe es mit einander zergehen / damit ſchmiere dem Kinde den Schaden fleiſſig.

So es aber ſchon ein Knab von zehen oder zwölff Jahren wäre / ſo laſſe denſelben einen Gurt darbey tragen.

Einem Mann aber laſſe Sanickel und Sinau in Wein ſieden / und ſolchen fleiſſig trincken / darbey aber beſagter Salben und des Gurtes mit bedienen.

97. Ein bewährtes Pulver / wann ein Kind ein Brüchlein hat / nächſt GOtt demſelben zu helffen.

Nimb ſchwartze und weiſſe Sanickel-Wurtz gedörrt und geſchaben / dann ſubtil geſtoſſen / durch ein Sieb gerädert / darvon gibt man einem Kinde im abnehmenden Monde / alle Morgen nüchtern in einem Löffel voll Brey oder Suppen / ſo viel als man des Saltzes zu einem weich geſottenen Eyes gebrauchet / einem gröſſern aber / ſo

ſo viel als man mit drey Fingern faſſen kan / es iſt auch ſchon an vielen groſſen Menſchen nächſt GOtt bewährt erfunden worden.

98. Wann ein Menſch groß Reiſſen in Gliedern / oder die lauffende Gicht hat / und faſt erkrummet iſt.

So faſſe man einen Ameiß-Hauffen in ein Säcklein / ſiede denſelben wohl / und ſchlage ihn ſo warm / als man es erleyden kan / über die Glieder / und ſchmiere ſich darbey mit Regenwurm Oel.

99. Eine bewährte Grind-Salbe.

Nimb den ausgepreſſten Safft von grünem Korn / weiſſes Schäfflein-Pech und ausgelaſſenen Unſchlit / laſſe es mit einander zergehen / darmit geſchmieret / heilet die Köpffe.

100 Wann ein Menſch die Achſel ausgefallen hat.

So ſtelle ihn auf einen Schämel / binde ihn mit der Hand oben an / und ziehe den Schämel unten weg / ſo iſt die Achſel wieder eingericht / brauche darbey eine gute Salbe / ein Stärck-Pflaſter / und mache einen guten Bauſch unter die Achſel.

101. Wann jemand bey ſich ſpühret / er möge das Zipperlein bekommen.

Der faſſe einen Ameiß-Hauffen in ein Säcklein / ſiede ſolchen in Fluß-Waſſer / und ſchlage

ſolchen gantz heiß über / ſo erſchreckeſt du das Podagra / daß es auſſen bleibet und nimmer wieder kommet.

102. Wunderbahre Krätz-Cur.

Wann ein Menſch gar ſehr krätzig iſt / ſo bra- te er nur eine ſchwartze Schnecke / und ſchmiere ſich mit dem Safft / man wird ſich ob der ſchnel- len Heylung bald verwundern.

103. Eine Kunſt / daß keine Lauß bey einem in Kleidern bleibe.

Wann du einen Todten-Kopf findeſt / der von einem Menſchen iſt / der entweder im Kriege oder ſonſten eines gewaltſamen Todes geſtorben und begraben iſt / nimm das Mooß ſo darinnen iſt / heraus / binde ſolches in ein zart leinen Tüchlein / und trage oder hänge ſolches an den bloſen Leibe / ſo wird keine Lauſe bey dir bleiben.

104. Ein bewährtes Stuck für die Hüner-Augen an den Füſſen.

So zerſtöſſe Knoblauch / lege und binde es darauf / es faulet heraus / ſchmiere es auch mit ſchwartzem Schnecken-Waſſer.

105. Ein wunderbares Mittel wider den Huſten.

Man brate Zwiebeln / zerſtoſſe ſolche / und ſchmie- re die Fußſohlen offt darmit.

106. Ein

106. Ein guter Wund-Balſam zu allen Wunden/ dieſelbigen bald zu heylen.

Nimb Baum-Oel ein halb Pfund/ Terpentin ein viertel Pfund/ Regen-Würm auch ſo viel/ rothen Mangold/ Camillen-Blumen/ S. Johannis-Blumen jedes eine Hand voll/ die Regen-Würmer/ Mangold und Blumen in dem Baum-Oel allein wohl geſotten/ und durch ein Tuch gedrucket/ in ein Glaß gethan/ endlichen den Terpentin darunter gemiſchet; und an die Sonnen geſtellet/ darvon zur Zeit der Noth in die Wunden gethan/ heilet wunderlich.

107. Bewährte Wund-Salbe,

Nimb grüner Tabackblätter/ Holderblätter jeder eine gute Hand voll/ zerſchneide und ſiede es in friſch ungeſaltzner Butter/ dann zwinge es durch ein Tuch/ ſo man Wunden darmit verbindet/ heilen ſolche in kurtzer Zeit.

108. Das heftige bluten der Wunden bald zu ſtillen.

Nimb das Gemöſe von einem Todten-Kopff/ in Mangel ſolches nur Todten-Bein/ ausgeſüſter Vitriol-Erden und rothen Bolus, eines ſo viel als des andern/ vermiſche es zart pulveriſirt unter einander/ ſtreue darvon in die blutende Wunden/ das Bluten ſtillet ſich alſobalden.

Oder

Oder man nimbt und ſammlet der weiſſen Haar von dem Haaſen / ſo ſie zwiſchen den hindern Beinen haben / ſo viel man derſelben bekommen kan / thut ſolche in ein irrden verdecktes Håfelein / und låſſet es in einem Kohlfeuerlein zu Aſchen verbrennen / vermiſcht dann Ruß darunter in gleichem Gewichte / ſtreuet darvon ein wenig in die blutende Wunden / das Bluten hőret augenblicklich auf.

Vierdte Abhandlung

Von allerhand ſchönen Künſten / für Gold- und Silber-Arbeiter / auch andere Künſtlere mehr / die in Metallen arbeiten.

I.

Schöne Flüſſe und Edelgeſteine nachzumachen.

MAn nimmt Flintenſteine / oder durchſichtiger Bergcriſtallen / die von allen anhängenden Unreinigkeiten auf das beſte gereiniget ſind / ſo viel man derſelben ſelbſten will / thut ſolche in einen irrdenen unverglaſurten Topff / ſetzet ſolchen in ein Kohlfeuer / daß der Hafen ſamt den Steinen wohl hellroth erglühet / dann nimbt man ſolchen heraus / und ſchüttet die Steine in eine ſehr ſcharffe Laugen / von guten Sal. Tartari, und ungelöſchten Kalch gemachet. Dieſes muß glühen und ablöſchen / mus ſo offt wiederholet werden / bis ſolche Steine ſo mürbe werden / daß man ſie auch zwiſchen den Fingern zu einem zarten Meel zerreiben kan; ſo ſolches geſchehen / nimbt man ſol-

che Steine ſauber heraus/ und zerſtöſſet ſolche in einem reinen ſteinern Mörſel/ mit einem höltzernen Stöſſel/ zu einem zarten Pulver/ und wiſcht hernach mit reinem ſaubern Waſſer alles trübe und unreine ſo lang und viel darvon/ bis daß das Waſſer ſchön lauter und hell darvon gehet/ und lauffet/ dann iſt der Stein auff das beſte bereitet/ und wird hernach ſchön lauter und hell/ als der allerbeſte Edelgeſtein.

NB. Man darff dieſe Steine weder in einem meſſingen noch eyſernen Mörſel ſtoſſen/ dann ſie nehmen gerne die Farbe darvon an/ und werden hernach gantz unrein/ und an der Farbe ſehr verfälſcht.

So man nun verlanget zu machen.

Einen ſchönen Chryſolithus Fluß.

So nimbt man des obigen zubereiteten Cryſtalls 8. Loth/ Mennig 28. Loth/ vermiſchet und zerreibet es auff einem reinen Reibſtein wohl untereinander/ vermiſchet ferner darunter des mit deſtillirten Eſſig extrahirten Croci martis 24. gran/ thut dann ſolche mixtur in einen wohl tüchtigen und Feuer haltenten Tiegel/ dergeſtalt/ daß er oben 2. quer Finger hoch leer bleibe/ dann verlutire ſolchen auf das beſte/ und ſetzet ſolchen/ auff 6. oder 7. Stunde lang/ in einen Wind- aber beſſer in einen Glas-Ofen/ dann läſſet man den Tiegel von ſich ſelber erkalten/ und bricht ihn hernach auff/ ſo findet man alsdann einen ſchönen hellen durchſichtigen Chryſolithus Fluß/ der an der Schöne dem rechten Orientaliſchen nicht weichet/ und

ſolche-

ſolcher Geſtalten kan man nun allerley ſchöne Flüſſe machen.

NB. Das vornehmſte iſt/ daß man ſolche Steine bey ſchönem hellen Wetter und klaren Himmel mache/ und daß das Feuer in einer gleichen Hitze seye/ darmit die Materien oder Mixtura wohl zuſammen flieſſe.

2. Einen ſchönen Topas-Fluß zu machen.

℞. Des obbereiteten Cryſtalls 8. Loth/ der feineſten Mennig 28. Loth/ vermiſche es wohl untereinander/ darmit verfahre allerdings/ wie bey dem vorhergehenden angezeiget iſt.

3. Einen ſchönen Saphier-Fluß zu machen.

℞. Des zubereiteten Cryſtallen 8. Loth/ ſchönen Mennig 28. Loth/ vermiſche und reibe beyde wohl untereinander/ thue ferner darzu præparirter Saſtran-Farb 1. qu. 1. Scrupel/ præparirten Braunſtein 12. gr. vermiſche es auf das neue wohl unter einander/ und verfahre damit/ wie obgeſagt.

Oder verfahre alſo;

℞. Des zubereiteten Cryſtallen 8. Loth/ feiner Mennig 20. Loth/ vermiſche darunter præparirten Safran 84. gr. præparirten Braunſtein 16. gr. &c. darmit verfahre wie oben.

4. Einen Saphier von Himmel-blauer Farb.

℞. Des beſagten præparirten Cryſtallen 8.

 Loth/

feiner Mennig 20. Loth / præparirter Safran-Farb / 42. gr. vermiſche es untereinander / und verfahre damit wie oben.

Auff andere Art.

℞. Des obigen zubereiteten Cryſtalls 8. Loth / feiner Mennig 18. Loth / ſchöner blauer Mahler Schmalten 52. gr. verfahre allerdings darmit / wie bey dem vorhergehenden gezeiget.

5. Einen Orientaliſchen Granaten zu machen.

℞. Der obigen præparirten Cryſtallen 8. Loth / feiner Mennig 24. Loth / præparirten Braunſtein 32. gran / præparirter Saffranfarb 4. gr. &c. verfahre damit wie oben.

6. Einen vollen Granaten zu machen.

℞. Des obigen præparirten Cryſtallen 8. Loth / Mennig 22. Loth / præparirten Braunſtein 30. gran / præparirter Saffranfarbe 8. gr. verfahre darmit / wie oben geſagt.

Noch anderſt.

℞. Des obigen zubereiteten Cryſtalls 8. Loth / feiner Mennig 20. Loth / præparirten Braunſtein 70. gran / præparirter Safranfarb / 6. gr. vermiſche alles wohl untereinander / verfahre darmit wie bey den obigen geſagt.

7. Ei-

7. Einen Smaragd zu bereiten

℞. Des obigen præparirten Cryſtalles 16. Loth / der feineſten Mennig 30. Loth / vermiſche es wohl untereinander / und reibe darunter auff das neue / des allerbeſten Grünſpans 160. gran / mit Eſſig zubereiteten Croci martis 32. gr. darmit verfähret man wie mit obigen.

So man aber eine ſchönere Farbe verlanget.

℞. Des præparirten Cryſtalls 8. Loth / feiner Mennig 20. Loth / des ſchöneſten Grünſpans 150. gran 1. Scrupel / vermiſche es untereinander / und verfahre darmit wie oben.

NB. Dieſe Maſſa muß aber deſto beſſer flieſſen / und geſchmoltzen werden / als die obige / darmit die Unreinigkeit des Bleyes deſto beſſer vergehe.

Oder

℞. Des zubereiteten Cryſtals 8. Loth / feiner Mennig 28. Loth / ſchönen Grünſpan 180. gran / Croci martis 1. Scrupel / verfahre darmit wie mit obigen.

NB. Damit man alle die Steine ſchön und ſauber mache / daß ſie denen Orientaliſchen Steinen auch offt an der Farbe vorgehen / darzu iſt das fürnemſte / daß alle Materien auff das allerzarteſte abgerieben / und untereinander vermiſchet werden / ſonſten giebt es Blätterlein und wird nichts ſaubers daraus.

NB. Die Farben kan man hoch und niedrig machen/ wie es einem gefället/ die Farben zu kleinen Sachen/ als Ringen und dergleichen/ die müſſen viel dicker und dunckler von Farben ſeyn/ als diejenigen/ſo zu groſſen Sachen gebrauchet werden ſollen/ und beruhet das gantze Weſen auf dem Nachſinnen des Laboranten, welches ſo deutlich nicht genug beſchrieben werden kan.

NB. Die Flinten- oder Feuer-Steine geben die allerhärteſte Maſſam.

8. Von demjenigen Stein/ welcher Hirſch-Zähren genennet wird.

Von dem Stein/ Hirſch-Zähren genannt/ welchen Scaliger Exercit. c. 112. unter ſeinen beſten Sachen/vor das edelſte Stuck gehalten/ ſchreibet gemeldter Author alſo; Vor dem hunderſten Jahr/ſpricht er/ iſt kein Zähren in des Hirſchen Auge. Nach ſolchem Alter/ wächſet er umb das Aug/ an dem Gebeine/ und auf dem Mund hervorhangend/ mit ſolcher Härtigkeit/ daß er das Hartz ſelbſt an Härte übertrifft/ an demjenigen Ort/ da er ſich rund ereignet/ hat er einen herrlichen Glantz/ an der Farbe dunckelroth/ nicht ohne Merckmahlen unterſchiedlicher Aederlein/ er iſt dermaſſen glatt/ daß er ſich faſt nicht berühren läſſet; Dann er entziehet ſich alſo/ daß es ſcheinet als ob er ſich bey nahe ſelbſt bewege. Er iſt wider das Gifft ein auserleſenes Mittel/ und wird denen mit der Peſt behafften Perſonen gegeben. Dahero entſtehet einem ſolchen Menſchen ein dermaſſen groſſer Schweiß/ daß es ſcheinet als ob faſt

der

der gantze Cörper ſolviret worden / bishieher Scaliger.

9. Von dem Türckis Edelgeſtein / welcher mit ſeinem ſterbenden Herren gleichſam abſtirbet.

Von den Türckis erzehlet Rueus, verwunderliche Dinge / welche ich mit ſeinem ſelbſt eigenen Worten hierbey bringen will. Ich hatte / ſpricht er / einen guten Freund / der beſaſſe / weiln er noch lebete / einen Türckis / welcher mit unzehlich vielen andern ſeiner Art / was die Schönheit und Reinlichkeit belangt / hätte ſtreiten können. Besagter mein Freund erkranckte / und indeme er die Seele ausblieſe / hatte er ohngefehr den Türckis bey ſich. Hierauff verlohre der Stein ſeine ſchöne Farbe / wurde bleich und bekame in der Mitten einen Riß / nicht anderſt / als ob er mit Verſtand und Sinnen begabet wäre / und ſeines Herrn Tod betraurete / hernach aber / als des Verſtorbenen Verlaſſenſchafft feyl gebotten wurde / und ich ſolchen Stein wegen ſeines vorigen gehabten und nunmehr verlohrnen Glantzes nicht zu kauffen begehrte / hat ihn ein anderer gekauffet / und zwar umb gar ſchlechten und geringen Preiß. Was geſchicht? Der Stein bekame bey ſeinem neuen Herrn ſeine neue Reinlichkeiten wieder: Dann der Riß vergienge / und der vorige Glantz kame wie vorher. Bishieher Rueus.

10. Von ſolchen Stern welche dem Sonnen- und Monds-Lauffe nach arten.

Es erzehlet Casdanus lib. de Judiciis Aſtrologicis

logicis, es habe Pabſt Clemens VII. einen köſtlichen Stein/ Helitem oder Sonnen-Stein gehabt/ welcher mit einem guldenen Flecklein verſehen/täglich mit der Sonnen-Auf- und Niedergang ſich umbdrehete. Eben dergleichen wird auch von einer Statua der Sonnen/ welche Boetius zu Ravenna aufgerichtet/ geleſen/ ſich ohne Unterlas mit der Sonne verkehrte/ wie Hieronymus Rubius, de Antiquitate Ravennæ erzehlet.

Ich erinnere mich (ſind Worte P. Athan. Kircheri, in arte magna Lucis & Umbræ lib. 1. part. 1. c. 15. daß ich zu Rom in der Kunſtkammer Claudii Menedrii einen Stein/ gleich einem Cryſtall/ geſehen/ in deſſen Mitte ein unverweßlich/ von der Natur dahin geordneter Safft/ auf eine verwunderliche Weiſe/ nach Auf- oder Niederſteigung der Sonne hin und hergetrieben wurde. Es iſt auch bekandt/ daß gewiſſe Steine gefunden werden/ welche man Mondenſteine nennet/ weiln ſie die Monds-Bewegungen in allen Stücken vorſtellen/ wie dann Proclus auch l. 1. de Sacrificio & Magia berichtet/ er habe dergleichen Steine gehabt/ welche ſich nach allen Monds-Veränderungen/ und deſſen Ab- und Zunehmen gerichtet.

Von einem ſolchen Mondsſtein/ der aus Indien gebracht worden/ erzehlet Mizaldus Wunder-Ding. Der Stein war rund/ in der Gröſſe eines Tauben-Eyes/ hatte eine Farbe wie das Pech/ und ſtellte durch einen hellſcheinenden Flecken/ das Licht des Zu- und abnemenden Mondes für/ welcher mit dem zunehmenden Monde zu/ und mit dem abnehmenden Monde abnahme/ alſo/ daß er zur

Zeit des Neu-Monden wie ein Hirſen-Körnlein erſchiene/im Voll-Mond aber die Gröſſe einer Erbſen vorſtellte / und nicht allein den beſagten Monds-Geſtalten/ſondern auch ſeinen Bewegungen nachartete / und damit man nicht meinen möchte als wäre ein Betrug darhinter / ſo ſetzet Mizaldus hinzu / er habe in Gegenwart des berühmten Königlichen Mathematici Orontii Finei, ſolchen Stein ein gantzes Monat probiret / und die Sache darmit gantz natürlich befunden : der Stein aber ſeye endlichen/als ein höchſtſeltzames Natur-Wunder / dem König in Engelland verehret worden.

11. Von einem Stein der eine verwunderliche Krafft hat/das Waſſer zu verſchlingen.

Hollerus ſchreibet lib. 1. de Morbis internis cap. 39. daß die Waſſerſchlange / wann man einen Bindfaden oder eine Schnur an ihren Schwantz bindet / einen Stein in das darbey befindliche Waſſer pflege von ſich zu geben / welcher in Verzehrung des Waſſers ſolche groſſe Krafft habe / daß er alſobalden daſſelbige verzehre und hinwegnehme / dannenhero wann man ſolchen Stein dem Bauch eines Waſſerſüchtigen appliciret/ (ſind Worte Plateri lib. de Vita) ſo verzehret er das Waſſer allgemählich / alles miteinander / daß kein Tropffen übrig bleibet.

12. Von dem Agtſtein oder Bernſtein.

1. Der Agt- oder Bernſtein iſt kein Zähr- oder Baum-Hartz/ wie die Alten geurtheilt / ſondern eine hartzichte Meers/ Unreinigkeit / welche an den

Preuſiſchen Uffer meinſtentheils geſammlet / oder aus dem Meer gezogen / mit Netzlein wie die Fiſche gefangen / und monatlich vor zehen tauſend Rheiniſche Gulden verkauffet wird. Wann er hart wird / daß man ihn poliren kan / ſo wird er alsdann ein Agtſtein und von Plinio gemma Samothracia genennet.

2. Der Bernſtein / (ſonderlich wann er gerieben wird /) ziehet Stoppeln / Haare / Strohälmlein und dergleichen nach ſich. Welche Anziehungs-Krafft / etliche dem trocknen Geiſt zueignen / wormit der Bernſtein begabet iſt. Denen widerſetzet ſich aber Scaliger Exercit. 104. ſect. 12. wo er bezeuget / er habe einen raren Agtſtein geſehen / welcher die Spreuer an ſich gezogen: Allwo keine Würckung eines trocknen Geiſtes darzwiſchen kommen können / andere halten dafür / die Bewegung der Anziehungs-Krafft / entſtehe von den ſcharffen und durchtringenden auch zugleich zähen und fetten im Agtſtein verborgenen Geiſtern / welche ſubtil gemachet / durch das anreiben erhitzet werden / und alſo dann gar leichtlich leichte Dinge als Stoppeln / Hälmlein / Spreuer &c. durchdringen / wann ſie aber kalten Dingen vorkommen / werden ſie zuſammen getrieben und gehen auf ſolche Weiſe wieder nach ihrem Urſprung / zurucke / dann die Wärme wird von ihrem widrigen Feinde abgetrieben / Liberius in lib. ſingul. Fernelius lib. 3. Med. cap. 4.

13. Von den Corallen / welche an einem Manns-Bild röthlichter / an einem Weibs-Bild aber bleicher werden.

Der Corall entſtehet aus einem ſteinigten Safft /

Safft / er iſt aber ein Stäudlein / welches unter dem Meer-Waſſer grün und weich aufwächſet / und weiche und weiſſe Beer hat / ſo balden man es abſchneidet / wird es alſobalden hart. Unterweilen ſind an einem ſolchen Gewächſe theils Aeſtlein roth / theils weiß / und theils ſchwartz. Wann die Corallen von einer Manns-Perſon getragen werden / ſo werden ſie trefflich roth; Wann aber die Weibs-Perſonen derſelben ſich bedienen / ſo erbleichen ſie. Lemnius lib. 2. de occult. c. 22. die Urſache dieſer ungleichen Würckung / iſt theils den dickdämpfichten Geiſtern des weiblichen Geſchlechts / theis der ſchwachen Wärme der Corallen / theils auch der dünſtigen und linden Subſtantz der angebohrnen Wärme / in einem Manns-Bilde zu zuſchreiben.

14. Von der Natur des Camphers.

1. Viel halten dafür / es werde der Campher aus einem Hartz gezeuget. Die Mauri ſind in der Meynung / es tropffe der Campher aus einem Baum / welcher ſo weit von einander ſtehende Aeſte habe / daß er einen ſo groſſen Ort mit Schatten könne verſehen / worauff 100. Perſonen Raums genug hätten.

2. Der Campher widerſtehet der Veneri, und Gebährung nicht allein / wann man davon trincket / ſondern auch wann man ihn nur anrühret.

3. Der Campher von einem Menſchen gebrauchet / nimbt den Kopff ein / und wann er die kalten Feuchtigkeiten mit ſich führet / ſo erwecket er den Schlaff / und kan die Leute vor dem Alter grau machen.

15. Von

15. Von dem Stein=Oel / und Petroleo.

Naphta oder das Steinöl/ hat mit den Feuer eine groſſe Verwandtſchafft/ daß auch / wann ſie zimlich weit voneinander ſind / die Flamme ſich nach denſelben begiebet / und durch die Sonnen=Hitze gar leichtlich angezündet wird / das Stein=Oel (ſpricht Cornelius Agrippa de occulta Philoſophia,) ziehet das Feuer zu ſich / und ſpringen beyde zuſammen wo ſie einander antreffen. Dem Steinöl ahmet die Wurtzel des ſo genannten Krautes Aproxit nach / welches gleichfalls das Feuer an ſich ziehet.

2. Petroleum iſt flüſſiger als Steinöl / tropffet in Italien/ und der Landſchafft Modena weiß und röthlich aus dem Felſen / und hat einen ſehr ſtarcken Geruch. In Sicilien ſchwimmet es auf den Quellen / und wird das Sicilianiſche Oel genennet ; Die Einwohner gebrauchen es wie ander gemein Oel / zum Licht und ihren Lampen.

3. Verwunderlich iſt/ was Matthiolus in lib. 1. Dioſcorid. c. 82. von Petroleo erzehlet. Es hatte Hercules â Contrariis ein Ferrarienſer auf ſeinem Gut einen Schöpffbrunnen darein Petroleum floſſe / er mietete einen Maurer/welcher den Ort/woraus es tröpfelte/vermachen ſolte/man lieſſe ein Liecht hinab in den Brunnen / weiln man ohne daſſelbe nichts verrichten konte / darvon entzündete ſich der Petroleum mit ſolcher Hefftigkeit/ daß es den Maurer heraus warffe / und die Seiten des Brunnens gantz und gar zerbrochen.

Von allerhand ſchönen Verguldungen/und Verſilberungen.

16. Ein Waſſer/ wo mit man verquicken kan.

Nimb 1. Loth Mercurii Vivi, oder Queckſilber/gut Scheyd-Waſſer 1. oder anderthalb Loth/ dann thue halb ſo viel Urin darzu/ ehe du verquickeſt/ veguldete Dinge muß man zweymalen ausglühen/ zum erſtenmahl darf man es nicht auskratzen/ zum andernmahl ſolle man es kratzen/ ſo wird es ſchön.

17. Wie man Silber verguldẽ kan/daß man das Silber nicht verquicken darff.

Man muß diejenige Arbeit/ ſo man verguldẽ will/ zuvor wohl ausglühen/ wann du es nun ausgeglühet und ausgeſotten haſt/ darnach nimb das Silber und kratze es zu zweymahln/ das Silber beſtreiche zweymahln mit gebrannten Weinſtein/ glühe es/ ſiede es aus/ und kratze es hernach zum vierdten mahl/ beſtreiche es mit Weinſtein-Oel/ glühe/ und nimb es aus/ lege es in ein friſch Waſſer/ und laſſe es ein wenig darinn liegen/ und treuge es ab mit einem Tüchlein/trage alsdann auf das Silber dein amalgamma von Gold und Queckſilber mit einem linden Penſel/ daß der Mercurius von einander geſtrichen fein ſauber/ und darnach laſſe es abrauchen/ und in Bier abgelöſchet und gekratzet/ wie man ſonſten pfleget.

18. Wie man Meſſing vergulden ſolle.

Nimb einen Ungariſchen Ducaten / zwey Loth Mercurii Vivi, mache ein amalgama, darnach brauch die Silberfarbe / nimb ein halb Loth Grünſpan / ein halb Loth Salpeter / anderthalb qu. Salmiac / 1. qu. Vitriol.

Nota benè.

Verguldte Arbeit thue in einen Coſent mit Auskratzen: Erſtlichen nimb eine linde Bürſten / wann der Mercurius verrauchet iſt / darnach beſtreiche die Arbeit mit der Silberfarbe mit einer Feder / laſſe es algemach auff einer Glut ſchwartz werden; Darnach wirffe die Arbeit in Urin; Darnach beſtreiche die Arbeit noch einmahln mit der Silberfarb / und löſche es wieder in Urin / wann es nicht roth genug iſt / beſtreiche es zum drittenmahl / und laſſe ſie abrauchen fein gelinde und ſchwartz / oder abbrennen / halte eine glühende Kohlen über die Arbeit / wann ſie auf der Glut liegt / darnach in Urin geworffen / und mit einer Bürſten in Urin ausgekratzet.

19. Verguldtete Sachen / und Arbeiten zu reinigen / und auszubutzen.

Nimb Salarmoniac / und Alumen Rochæ, oder Alaun / laſſe es in einer ſcharffen Laugen / ſo von einer gewiſſen reinen ſubtilen Aſchen / (als Reb-Aſchen wann man es haben kan /) gemacht ſeye / ſieden / thue dasjenige / ſo du ausbutzen wilſt / daran / netze ein Tüchlein in der Laugen / und waſche oder

reibe die Sachen darmit ab / ſo wird ſie fein rein und ſauber/ſchwancke es alsdann in einem friſchen und lautern Waſſer aus/und trockne es mit einem leinen Tuch fein ſauber ab / und auf ſolche Weiſe kan man ſonſten allerhand Gefäſſe/ als Meſſinge Leuchter ausbutzen und reinigen / nachdeme man ſie zuvor in einer andern Laugen/ darmit das Wachs/ Unſchlit und ander Unrath/ ſo daran hangen blieben / hinweg komme/ ſieden laſſen / und wie von der verguldeten Sachen iſt gemeldet worden/ ablåutern oder ausſchwancken und trockenen.

20. Eine gute Verſilberung auf Kupffer/ und Meſſing.

Zu einem Loth feinen Silber / nimb 2. Loth Salmiac/ 2. Loth Saltz / 2. Loth Glasgall / ein halb qu. Mercurii, alles mit Waſſer klein gerieben.

21. Eine gute Verſilberung.

Nimb 1. Loth Salmiac/ 1. Gallwurtz/ 1. Loth Saltz/ 1. qu. Scheid-Waſſer / und reibe es untereinander klein / und mache es mit Eſſig an / und beſtreiche es darmit / und glůhe es ein wenig braun/ und löſche es in warmen Weinſtein.

22. Die grůne Goldfarbe auf Gulden/ oder klar zum Verguldẽn.

Nimb Salmiac 2. qu. Grůnſpan 1. qu. Salpeter 3. qu. Vitriol. 1. qu. alles klein geſtoſſen und mit Eſſig rein gemachet / darnach glůhe die Ketten/ laſſe ſie kalt werden/ thue ſie in eine Kupfferne

Schale oder in ein verglaſurt Geſchirr / thue darzu der gemachten Farbe ein wenig nach deinem Gefallen. Rüttele und würffe es hin und wider / bis ſie grün werde / laß eine Weile ſtehen / ſetz in einen Tiegel in das Feuer / laſſe ihn wohl durchglühen / thue dann die grüne guldene Kette darein / rüttele ſie hin und wider / laſſe ſie alle ſchwartz werden / löſche ſie in Urin ab / waſche ſie in reinem Waſſer aus / ſo ſelbige nicht rein worden / ſo ſcheure ſie mit ein wenig Saltz.

23. Kupffer-Arbeit ſchön zu verſilbern.

Kupffer Arbeit glühe erſtlichen aus / mit Saltz beſtreuet / ausgeglüht und abgelöſcht / darnach nimb die Arbeit mit Scheid-Waſſer beſtrichen / und glühe es / und löſch in Waſſer ab / ſo wird es im Grunde rein. Kratze darnach die Arbeit / darauf ſiede ſie in Weinſtein und Saltz aus / ferner beſtreiche ſie mit Silber-Kalch / dann glühe ſie / und laß ein wenig kalt werden / und löſche ſie in einem Weinſtein-Waſſer aus / zuletzt kratze ſie aus reinem Waſſer / beſtreiche ſie zum drittenmahl / und löſche ſie in reinem Waſſer ab. Siede es in Weinſtein und ein wenig Saltz / dann zu viel Saltz frißt das Silber ab.

Nota.

Giebe wohl Achtung / daß kein Eiſen zur Arbeit im Sieden komme / dann die Arbeit wird roth darvon. Wann du nun die Arbeit alſo aller gemacht haſt / ſo ſiede ſolche Arbeit in Alaun und Waſſer / eine Viertelſtunde / und nicht länger / dann die Arbeit wird matt.

24. Wann

NB. Wann du Silber ſolvireſt und aufflöſeſt/ ſo thue ein wenig Mercurii Vivi einer Erbſen groß in das Scheide-Waſſer. Wann das Silber ſolviret iſt/ ſo fülle das Silber mit warmen Saltz-Waſſer/ laſſe es wol ſetzen / darnach gieſſe das Waſſer von dem Silber-Kalch ab/ und ſüſſe den Silber-Kalch mit ſüſſem warmen Waſſer wohl ab/ es muß 3. oder 4maln geſchehen.

Des Silbers nimm 1. Loth/ ½ Loth Salmiac/ 1. Loth Saltz durcheinander gerieben und 3mahln beſtrichen.

24. Ein andere ſchöne Verſilberung.

Nimm feines Silber/ſo viel du wilſt/ ſolvire es in Scheidwaſſer/ wann das geſchehen / ſo nimm halb ſo viel warm Waſſer/ als des Scheidwaſſers iſt/ und geuß es darein / alsdann nimm gemein Saltz/ wirffe es in das Scheidwaſſer darinn das Silber und mit dem warmen Waſſer vermiſchet iſt/ ſo fället alles Silber/als ein weiſſer Kalch/ zu Boden/ wann ſich nun dieſer weiſſe Silber-Kalch geſetzet hat/ ſo gieſſe das Scheidwaſſer darvon ab/ und ſüſſe den Silber-Kalch zum öfftern wohl ab/ biß gantz keine Saltzigkeit oder Schärffe mehr darbey verſpühret wird / und der Silber-Kalch wohl ausgeſücht ſeye; alsdann laſſe ihn trocken werden/ deſſen nimm nun 1. qu. weiſſen geriebenen Weinſtein 1. Loth/ Koch-Saltz ein halb Loth/ vermiſche es wohl unter einander/ befeuchte es mit Scheidwaſſer/ reibe es in einem gläſernen Mörſel wohl unter einander/ und laſſe es wohl trocken werden/ ſo iſt das Silber oder Pulver zum Verſilbern fertig und bereit.

Wann du nun verſilbern wilſt / es ſeye Silber / Kupffer oder Meſſing / ſo reibe das Pulver mit einem Leder wohl ein / nachdeme es zuvor mit Waſſer etwas angefeuchtet worden / alsdann wohl gerieben / biß man die Würckung ſiehet / alsdann lege es auf ein Kohlfeuer / biß es faſt erglůhet / dann laſſe es kalt werden / ſiede es aus in Waſſer / darinnen Weinſtein und etwas Saltz iſt / folgends mit ſaubern Waſſer etliche mahlen abgewaſchen / ſo iſt es fertig.

25. Eine andere Verſilberung.

Nim̃ 1. Loth Silber / 1. Loth gebrannten Weinſtein 1. qu. Salmiac / 1. qu. Borax.

26. Kupfer-Arbeit im Sieden verſilbern.

Nimm ein Blat fein Silber und ein Schicht gebrannt gefloſſen Saltz / wieder ein Blat Silber / alſo mache eine Schicht um die andere / diß zuſam̃en geglůhet: Darnach nimm Weinſtein mit demſelbigen Saltz / und ſiede die gemachte Kupffer-Arbeit darinnen / du muſt aber die Arbeit rein kratzen / darnach thue ſie in den Weinſtein / laß ſieden / nim̃s heraus / kratze es etliche mahlen.

27. Eine Verſilberung die gut iſt.

Nimm 1. qu. fein Silber-Kalch / ein halb Loth Glaßgall / ein halb Loth Salmiac / anderthalb Loth Saltz / ein halb qu. Mercurii ſublimati, dieſes alles pulveriſirt / auf einem Reibſtein unter einander gerieben / damit betrage zu dreyen malen deine Kupffer- oder Meſſing-Arbeit.

Das Silber wird alſo darzu bereitet.

Nimm das Scheidwaſſer / darinnen das Silber ſolviret iſt / thue warm Waſſer darzu / dann thue etwas

etwas gedörrt Koch-Saltz daran / laſſe es eine Stund 2. oder 3. ſtehen / ſo zergehet das Saltz im Waſſer / und ſchlägt das Silber in einen weiſſen Kalch nieder; darmit handle wie obgemeldet.

Wann die Arbeit aus dem Feuer kommet / lösche ſie in Weinſtein-Waſſer ab; dreymahlen verſilbert / zum letzten mit kleinen Wißmuth (Weinſtein) ausgeſotten.

28. Eine köſtliche Verſilberung.

Man nimmt des feineſten Silbers ſo viel man will / ſolvirt ſolches in Scheidwaſſer / dann nimmt man halb ſo viel warm Waſſer / und gieſſet es daran / dann nimmt man gemein Saltz / wirfft es in das Scheidwaſſer / ſo mit dem warmen Waſſer vermenget iſt / ſo fället alles Silber / als ein weiſſer Kalch / zu Boden. Wann ſich ſelbiges geſetzet hat / ſo ſüſſet man das Scheidwaſſer wohl darvon / und zwar ſo offt / biß der Kalch wohl ausgeſüſſet / dann läſſet man ſolches trocknen. Dieſes Silber-Kalches nimmt man nun 1. qu. weiſſen geriebenen Weinſtein 1. Loth / gemeines Saltz ein halb ℔. dieſes alles wohl unter einander gemiſchet / und mit Scheidwaſſer angefeuchtet / zuſammen auf einem Reibſtein gerieben / hernach trocken werden laſſen / ſo iſt das Pulver zum Verſilbern fertig. Wann man nun verſilbern will / ſo nimmt man Kupffer oder Meſſing / und reibet das Pulver mit einem Leder wohl ein / nachdeme es zuvor mit Waſſer etwas eingefeuchtet worden / alsdann wohl gerieben / biß man die Würckung ſelbſten ſiehet / leget es dann auf ein Kohlfeuer / biß es faſt erglühet / dann läſſet man es erkalten / ſiedet es auf im Waſſer / darinnen

Weinſtein und etwas Saltz iſt/ und wäſchet es mit ſaubern Waſſer ab.

29. Auf eine andere Art.

Man nimt des feineſten dünneſten geſchlagenen Silbers ſolviret ſolches in gutem Scheidwaſſer/ wann ſich alles aufgelöſet hat/ gieſſt man mit warmen Waſſer aufgelöſtes Koch-Saltz darzu/ ſo wird ſich das Silber in einnn ſchönen weiſſen Kalch zu Boden ſchlagen dieſes wird nun auf das beſte ausgeſüſſet. Nun nimt man dieſes Silberkalches 1½ Lot/ Salis gemmæ, Salis alcali, eines jeden 4. qu. reibet und vermiſchet alles auf das beſte unter einander/ darmit beſtreichet man / nach Ausweiſung der Kunſt die mit Saltz und Weinſtein geſottene Meſſing- oder Kupfer-Arbeit über und über beym Feuer/ läſſet es ausglühen/ thut es dann ſo offt / biß es auf das ſchöneſte verſilbert iſt/ dann ſiedet man die verſilberte Arbeit auf das neue mit Weinſtein und Saltz aus/ ſo iſt dieſe Arbeit auf das beſte bereitet und gethan.

30. Wie man Silber oder weiß Kupfer von einander erkennen kan.

Nimm Zinober-Schwefel/ und ſchütte ihn darauf/ und zünde ihn an/ wann ſolcher brennet/ ſo ſieheſtu / ob es Kupfer oder Silber iſt.

31. Scheidwaſſer / darinnen das Gold zergehet/ und das Silber gantz bleibet.

Nimm guten Salpeter 3. ℔. calc. Vitriol. 6. ℔. gebrannten Alaun 2. ℔. darvon deſtillire ein Scheidwaſſer/ in deſſen 3. ℔. ſolvire drey viertels ℔. Salmiac / und ziehe das Aqua Regis wieder herüber / ſo iſt es bereitet.

32. Ein gut Quickwaſſer zum Kupfer und Meßing zu verquicken.

Nim̃ ein Gläſel/ das aber ein wenig weit iſt/ und thue ein wenig Scheidwaſſer darein/ und laſſe 2. oder 3. Tropfen Queckſilber darein fallen/ ſetze es auf das Feuer/ und laſſe es wol verrauchen/ mache ein weiſſes Lümplein an einen Stecken/ tuncke darein und dupfe die Arbeit damit/ ſo iſt es verquickt/ und läſſet ſich ſchön vergulden.

33. Gute und ſchöne Drath-Arbeit.

Nimm 4. Loth Salmiac/ 4. Loth æs uſtum, 8. Loth Alaun/ 2. Loth Salpeter/ 8. Loth Saltz. Dieſe Stücke mit Waſſer angemacht/ braun geglühet/ ſauber gekratzt/ und aus der Goldfarbe gefärbt.

34 Das Gold von vergůldten Silber zu ſcheiden ohne Guß/ Feur und Scheidwaſſer.

Nimm 2. Theil Salmiac/ mache daraus ein Pulver/ von auſſen beſtreiche das Geſchmeide mit Baumöl/ und ſäe das Pulver darauf/ daß es anhänge/ halte das zum Feur/ klopfe daran über einem Waſſer/ ſo fällt das Gold ſchön darvon ab.

35. Ein gut Aqua Regis, das Gold von verguldtem Silber abzuſondern.

Nimm Salpeter 2. ℔. calcinirten Vitriol 4. ℔. darvon deſtillier ein Scheidwaſſer/ in deſſelben Scheidwaſſers ℔j. thue Salmiac 8. Loth/ Saltz 4. Loth/ laſſe es ſolviren/ und deſtillire es wieder herüber.

Allerhand rare Goldſchmieds-Künſte.

36. Daß man wiſſen könne/wie viel Silber unter dieſes oder jenes Werck von Gold gemiſchet ſeye.

Da muß man nun ein ſehr gute Waage haben/ und in die eine Schalen ein Metall legen was man will/ in die andere aber dergleichen Metall/ das aber in ſeiner Art gantz fein iſt; und wann das Gewicht nun in der Lufft gleich innen ſtehet/ muß man beyde Schalen in ein Gefäß voll ▽ ſencken/ und bey einem halben Schuh unter dem ▽ halten; ſo wird man mit Verwunderung ſehen/ daß die Wagſchalen/die in der Lufft gleich ſtunden/in dem Waſſer ſich gantz ändern/ und ungleich werden. Dann das gemiſchte Metall gehet in die Höhe/und das reine und feine ſetzet ſich hinab; und zwar aus folgenden Urſachen/ daß das feine Gold ſchwehrer iſt/als alles vermiſchte ☉ nach ſeiner Art/ weiln es einen kleinen Platz einnimmt/ daher es dann auch ſchwehrer wieget/in obgemeldter Urſache. Wann man nun wiſſen will/ wie viel Silber unter ſolchem Gold ſeye/ ſo lege man eben ſo viel feines Gold auf die andere Wagſchale/ biß die Schalen unter dem Waſſer auch gleich ſeyen/hernach nimm ſie wieder heraus/ ſo wird aus dem Gewicht/ was man im Waſſer darzu gelegt/zu erkennen ſeyn/wie viel darzu gemiſchet worden.

37. Wie man wiſſen ſolle/ wie viel ☉ zur Verguldung eines Geſchirrs gebraucht worden.

So lege man das Geſchirr in die eine Wagſchale/ und in die andere ſo viel fein Silber/ biß die Wage

in der

in der Lufft gleich innen ſtehet; hernach laſſe man die Wage ins Waſſer hinab/ ſo wird das Geſchirr tieffer gehen: Da lege man ſo viel Gold auf die andere Schale hinnach/ daß ſie unter dem Waſſer wieder gleich werden; nimm alles heraus/ſo haſtu das Gewicht der Verguldung gefunden.

NB Und ſo kan man es auch mit Silber/Kupffer/Eiſen/ Zinn und Bley machen.

38. Wie man wiſſen kan/ wie viel unter einer ſilbern Müntz Kupfer ſeye/ oder ob das Geld mit allzugroſſen Zuſatz von Kupfer verfälſcht ſeye/ durch die Waſſer-Prob.

So lege man die Müntze auf die eine Wagſchale/und auf die andere eben ſo ſchwehr fein Silber/ und wann ſie in der Lufft gleich wägen/ ſo ſencke die Wage ins Waſſer/ ſo wird die Müntze tieffer gehen/ dann lege ſo viel ♀ entgegen/ daß ſie wieder gleich wägen/ und nimm es heraus/ſo hat man die Vermiſchung aus dem Gewicht des zugelegten ♀ zu erkennen.

39. Nun folget das Gewichte der Metallen/ wie viel ſie in dem Waſſer ſchwerer ſind als in der Lufft/ und hernach keines weitern Probierns von nöthen iſt.

Eine eiſerne Kugel/welche in der Lufft wiegt 19. Unzen/ wieget in dem Waſſer 15. ſo muß eine Kugel im Waſſer/ die eben ſo groß wäre/ 4 Unzen wägen/ und iſt die Gegeneinanderhaltung des in der Lufft gewogenen Eiſens gegen dem im Waſſer gewogenen ſo viel als neunzehen gegen funffzehen. Eine bleyerne Kugel/ welche eben ſo groß/wiegt in

der Lufft ein und dreiſſig Unzen/und in dem Waſſer ſieben und zwanzig.

Eine von Marmor die etwas kleiner/ wieget in der Lufft ſieben/ im Waſſer fünffe.

Kupfer aus Cypern wiegt in der Lufft 16. im Waſſer 12.

Silber wiegt in der Lufft hundert und fünff und zwanzig im Waſſer hundert und dreyzehen.

Fein Gold wiegt in der Lufft 65. Karath und 1. Grån im Waſſer 50. Karath und 2. Grån.

Cronen Gold wiegt in der Lufft 66. Grån/ im Waſſer 62.

Venediſch Gold wiegt in der Lufft 17. Karath/ im Waſſer 16. Karath. Türckiſch Ducaten-Gold in der Lufft 34. im Waſſer 32. Franzöſiſch Cronen-Gold in der Lufft 77. im Waſſer 60. Gemein alt Ungariſch Ducaten-Gold in der Lufft 16. im Waſſer 15. Tartariſch Ducaten-Gold in der Lufft 16. im Waſſer 14.

40. Secrete Scheidung des Golds von dem Silber.

Man löſt ☿ flieſſen/ gieſſt es in deſtillirten Eſſig/ in ſolchem ſiede Vermillonca, koche es ein ad ſiccitatem, trage es auf ⊙ und ☽ in Fluß/ ſo iſt das ⊙ zu unterſt das ♀ in der Mitten/und das ☽ oben.

41. Gold von vergüldten Silber zu ſcheiden.

℞. 4. Loth ♀/ 3. Loth ✱/ 5. Loth ⊖/ 2. Loth ○/ dieſe Stück klein gerieben/in das Scheidwaſſer gethan/ und dann das ☽ dardurch gezogen/ ſo ſetzet ſich das ⊙/ man muß aber eine Bürſten nehmen/ wann es durch das ▽ gezogen iſt/ und bürſten in das Scheidwaſſer/ſo ſetzet ſich das ⊙. Nim dann ein

Stück

Stück fein Bley / lege es in das Scheidwaſſer / ſo ſetzet ſich das ☉ darauf/das ▽F muß aber zuvor ein wenig geſchwächet werden mit ▽ / diß hat mich in groſſen Schaden gebracht / darum folgendes, beſſer beſchrieben.

℞. 3. Loth ✱/5. Loth ⊖/2. Loth O/dieſes mache ſehr klein/ das kanſtu auch wohl weniger nehmen/ nach proportion, thue es in das ▽F und mache es fein warm/darnach koche das vergüldte ☽ in Weinſteinwaſſer/ oder reinige es zuver wohl darmit/nim̃ alsdañ eine ſteiffe kleine Schweinbürſten und wañ du das ☽ durchgezogen und genetzt mit dem ▽F / ſo bürſte es ab in ſolches ▽ und es gehet ab. Dieſes abgeſetzte ▽F behalte in einer gläſern Oval, nimm [illegible] nach Gutduncken/ geuß daran Brunnenwaſſer/ koche es wohl / laſſe es nach dem Kochen eine Nacht ſtehen/ ſo findeſtu den Unrath am Boden/ darvon gieſſe das ▽ fein ſanffte ab / mache es wieder gantz warm / folgends gieße es zu dem ▽F / ſo ſetzet ſich das Gold alsbalden am Boden/dañ geuß das Waſſer ab/ und ſchmeltze das Gold.

42. Gold vom Silber zu bringen.

Nim̃ das Corpus, beſchmiere es mit Leinöl/dañ ſtreue in das Oel klein geſchnitten oder geſchabten Alumen Rochæ und Salarmoniac, wann nun dieſes alles über die maſſen heiß geworden/ lösche es in kalten ▽ ab/ in welches ſich das Gold gleich an den Boden giebet.

43. Noch anderſt.

℞. Eſſig / ſiede darinn ✱ und klein geſtoſſene Schwalbenwurtz/hernach koche in dieſem Eſſig das Corpus , ſo reſolvirt ſich das Gold vom Silber in

dem Eſſig / welches hernach mit einer Laugen von weiſſen Weinſtein præcipitirt wird.

44. Gold und Silber zu renoviren / und gleich als wann es gantz neu wäre / zu butzen.

Nimm friſch Waſſer / ſetze es zum Feuer / laß es ſieden / dann nimm Aſchen / ſiebe es durch ein hārin Sieb / thue ſie in das ſiedend Waſſer / ſolche Laugen nimm / und mit einer Bürſte das Geſchirr darmit aufgerieben oder gebürſtet / ſo wird es ſchön / als wann es neu wäre.

45. Eine guldne Ketten wieder ſchön zu färben.

Siede eine guldene Ketten im Frauen-Urin / ſo wird ſie wieder ſchön gelb.

46. Bleiches Gold ſchön hoch zu machen.

Nim Grünſpan / geuß Eſſig daran / rühr es wol / und beſtreiche das Gold oder Geſchmeide darmit / glühe es im Feuer aus / und löſche es im Harn ab.

47. Gold und Silber ſchwerer zu machen.

So man Gold oder Silber im Ziegelſtein-Oel ablöſcht / ſolle es ſchwerer werden.

48. Silber- und Goldſpitzen ihren Glanz wieder zu geben.

Nimm Alabaſter-Pulver / und thue es trocken in ein Kāplein / und laſſe es ſieden biß es nicht länger mehr kan / nimm es alsdann weg / und wann es kalt geworden / lege die Spitzen auf ein Tuch / nimm eine Kammbürſten und tauche ſie ein in das Alabaſter-Pulver / und reibe alſo beyde Seiten der Spitzen / biß ſie ausſehen wie du es haben willſt / darnach überſtreiche die Spitzen mit einem Glettſtein.

49. Die

49. Die guldene oder ſilberne Poſementen wiederum zu ihrer vorigen Schönheit zu bringen.

Nehmet Rindsgalle und die Galle von einem Hechte / vermiſchet ſie mit einem Waſſer / und reibet darmit euer Gold oder Silber / ſo werdet ihr die Farbe ſich verändern ſehen.

50. Silbergeſchmeid ſchön rein zu machen.

Nehmet Rockenſtroh / und brennet es und reibet das Silber darmit; oder / nimm Seiffenſieder-Lauge / thue darein Alaun / und waſche das Silber darmit / und laſſe es an der Sonnen trocknen.

51. Alt Silbergeſchmeid ohne Sieden ſauber machen.

Nimm 8. Loth weißgeſchabte Seiffen in eine Schüſſel mit einer halben Maß warmen Waſſer / für einen Schilling Brandweinhefen / in einer andern Schüſſel mit warmen Waſſer / ſo viel als in der andern / und in einer dritten Schüſſel für einen Schilling Potaſchen / mit gleich viel Waſſer als in denen andern zweyen / hernach nehme eine härene Bürſten / die netze erſt in dem Weinhefen-Waſſer / hernach in der Potaſchen / und dann in der Seiffen / folgends waſche es ab in warmen Waſſer / und trockene es ab mit einem trockenen leinen Tuch.

52. Allerley Mittel zu verſilbern.

Nim̃ 2. Loth Scheidwaſſer in ein Glaß / lege darein ein ſilberne Marcell / zuvor mit einem Hammer faſt dünne geſchlagen und klein geſchnitten / darnach ſtelle das Glaß in warme Aſchen oder zum Feuer / daß es warm werde / ſo zerſchmeltzet das ☽ darinn / ſo ſolches geſchehen / nim̃ es wiederum von dem Feuer

hin-

hinweg/ miſche ſo viel geſtoſſenen Weinſtein darunter/ biß es gleich einem Teiglein werde/ und mit dieſem Teiglein reibe Meſſing oder ein ander Metall/ ſo wird es weiß wie das Silber.

53. Noch anderſt.

Nimm 1. Loth Scheidewaſſer / 1. Scrupel oder Drittel eines qu. Queckſilber / ein wenig weiſſen Weinſtein/ ein wenig Saltz/ thue es in ein Geſchirr auf eine heiſſe Aſchen / miſche es recht unter einander/ reibe darmit was für Metall du wilſt/ ſo wird es gleich dem Silber.

54. Noch auf eine andere Art Kupfer oder Meßing zu verſilbern.

Nim̃ 2. Loth Scheidwaſſer/ lege darein eine reine ſilberne Müntz/ zuvor mit einem Hammer dünn geſchlagen/ und zu kleinen Stücken geſchnitten/ ſtelle es zu dem Feuer/ biß das ☽ zerfreſſen/ dañ nimm es hinweg/ miſche darunter geſtoſſenen weiſſen Weinſtein ſo viel/ biß er das Waſſer alles an ſich gezogen/ reibe darmit Metall oder Kupfer / ſo wird es dem Silber gleich.

55. Noch anderſt/ Meßing oder Kupfer zu verſilbern.

Streue in einen Schmeltztiegel ein wenig Saltz/ alsdañ halbgeſchlagen Silber auf 4. Theil in Tiegel ſtratum ſuper ſtratum geleget/ glühe es aus/ daß es roth werde/ nimm es vom Feuer/ thue die Materi in einen wohlverglaßten Hafen/ und ein wenig Weinſtein und Alaun darzu ; wann man es verſilbern will/ muß es rein ſeyn/ und vorhero geglühet werden / hernach muß man es ſauber ausſieden.

56. Meßing zu ſieden als Silber.

Nim einen Theil gut Engliſch Zin feile es klein/ einen Theil weiſſen Weinſtein miſche ihn wol/alsdann nimm einen unglaſurten Hafen/ der Meſſing muß zuvor geſotten und wohl gekratzet ſeyn/ thue es hinein/ und laſſe es ſieden.

57. Das rechte Welſche Verguldẽn.

Nim Kupferwaſſer 4. Loth Alaun 2. Loth/Galitzenſtein 1.Loth/Federweiß/1.Loth/Saltz 2.Handvoll in eine Kanne flieſſend Waſſer/ laſſe es halb einſieden/laſſe es alſo ſtehen/ daß es trucken werde/ thue auf einen Ungariſchen fl. 1. Loth Queckſilber/ den Topf verlutire wohl wann du es ſieden läſſeſt.

58. Meßing färben wie Gold.

Nim ein Maß Regenwaſſer laſſe es halb einſieden/ darein thue ½ Loth Gurgumi/ ſiede vorher die Arbeit in Weinſtein/ hernach mit Eſſig/ kratze es ſauber und alsdann färbe es gemeldter Maſſen.

59. Eine Verſilberung auf Eiſen.

Nimm 2. Loth Alaun/ 1. Loth Mercurii ſublimati, 1. Loth Salmiac/ 1. Loth calcinirten Weinſtein 2c. gieſſe Waſſer daran/ laß ſtehen.

60. Ein ſchönes Secretum das Gold von verguldten ♀ ohne Guß und ohne △ zu bringen.

Man nimmt das verguldte Kupfer/dunckt es in Löſchwaſſer von den Schmieden/ daß es recht naß wird/dann thut man es in ein Feuer in einem irdenen Geſchirr läſt es ein wenig erglühen/ alsdann löſcht man es in einem andern friſchem Waſſer ab/ ſo ſchlägt ſich das Gold herab/ waſche es hernach mit einer Kratzbürſten gantz herab.

61. Auf

61. Auf eine andere Art.

Nim̃ klein zerſchnittene Bertramwurtz 8. Loth/ gieſſe 1. Maß ſtarcken Weineſſig darauf/ lutire eine Stürtzen auf / laß ein wenig ſieden/und dann erkalten / wann du nun einen verguldten Becher/ wie obgedacht / etwas erglühen läſſt / und in ſolchem Eſſig abkühleſt / ſo fällt das Gold Blätleinweiß gen Boden / das waſche aus und ſchmeltze es zuſammen.

62. Noch anderſt.

Nimm ſchönen Salmiac 2. Theil/ Schwefel 1. Theil/reibe es wohl untereinander / beſtreiche das Gefäß mit Leinöl / und ſtreue das Pulver darauf/ halte das Geſchirz zum Feuer/klopfe an das Gefäß über ein Waſſer/ſo fällt das ☉ gar ſchön darvon.

63. Noch auf eine andere Art.

Nimm Salpeter und Borax jedes 1. Loth/oder auch wol 1. Unze/ zerlaſſe es in ein wenig Waſſer/ wañ es zergangen/ſo mache das überguldte Kupfer glühend/ und lösche es in dieſem Waſſer ab/etliche malen/ ſo fället das Gold zu Grund/das reducire/ ſo haſtu das Gold / ſo viel deſſen zum Verguldeu genommen worden.

64. Eine ſonderbare Vergüldung / damit man augenblicklich mit verguldeu kan / beſſer als mit Queckſilber.

Man nim̃t gut und perfect Gold/das löſet man in Aqua Regis,ſo mit Saltz gemacht worden/auf/ und läſt das 🜂 auf die Helfte abrauchen/ſetzet das Glaß in einen feuchten Keller in kühlen Sand / ſo ſchieſſt das Gold über Nacht in ſchöne Criſtallen an/die nimmt man aus/ und läſſt es aufs neue im deſtillirten Eſſig zergehen / und hernach ſolchen

Eſſig

Eſſig wieder auf die Helffte wegrauchen / ſetzt das Glaß wieder in einen Keller in feuchten Sand/ſo ſchieſſen über Nacht wieder Criſtallen an/dieſe läſt man im Regenwaſſer zergehen/ auf die Helffte abrauchen / und wieder zu Criſtallen ſchieſſen / dann zertruckt man ſolche mit einem Meſſer / thut es in ein hart-geſottnes Ey / da der Dotter ausgenommen worden / ſetzet es an ein kühles feuchtes Ort/ ſo flieſſt es über Nacht zu einem Oel/ was du nun für ein Silber mit ſolchen nur auf das dünneſte beſtreicheſt und gelind abtrocknen läſſt/ſo iſt ſolches auf das höchſte und beſte verguldet.

65. Eine andere dergleichen Vergulduug.

Man nimt Mercurii ſublimati und reinen Salmiac jedes 1. Loth/ ſolvirt es in aqua fort. dañ ſolvire darinn auf das dünneſte lamin. fein Gold/laſſe hernach ſolche ſolution biß auf ein Oel abrauchen/ dañ probire es mit einem ſilbernen Drath/den ſtoſſe darein/wird er ſchwarz und im ausglühen verguld/ ſo iſt es recht/glühe es nicht hart/ dieſes iſt der Griechen Art und Weiſe zu verguldeu.

66. Wie man Kupfer und Meßing durch bloſſes reiben mit der Hand verſilbern kan.

Diß iſt zwar nur eine Kunſt/derer ſich die Landfahrer gerne bedienen/und ſchier nicht noth/daß ein jeder wiſſen ſolle / indeme offt mancher loſer Geſell eine falſche kupferne Münz dermaſſen mit beſtreichen/ und einfältige Leute / die das Gepräge nicht verſtehen/ mit betrügen kan/ doch mag ein jeder zuſehen/ wie er es hinaus führen kan. Man nimmt Salmiac/Alaun / Salpeter / eines ſo viel als des andern/reibet es unter einander/thut nach Belie-

ben zart⸗gefeiltes ☽ darunter / thut es in ein Geſchirr und läſt es miteinander aufkochen und heiß werden / wañ es nun aufhört zu rauchen nim̃t man das Kupfer / netzet es mit Speichel / ſtreuet das Pulver darauf oder feuchtet dieſes allmählich mit Speichel an / reibt es mit den Fingern wohl ein / ſo bekommen ſie eine ſchöne Silber⸗Farbe.

67. Auf eine beſſere Art.

Man ſolvirt ein wenig Silber in 🜅 / thut ſo viel Weinſtein und Salmiac darzu / daß es ſo dicklicht wird wie eine Salbe / daraus macht man Kügelein / und läſt ſie dürr werden / wann man nun Kupfer oder etwas dergleichen beſtreichet / und mit Speichel netzet / und ſtarck mit Fingern reibet / ſo bekom̃t es ein Anſehen wie Silber. Diß kan man auch mit Queckſilber Folien von den Spiegeln / ſo man unter Ziegelmehl reibet / auch thun / das macht Kupfer und Meſſing auch weiß / welches man aber gar leicht erkennet / hält auch gantz nicht / ſondern gehet gleich wieder ab / wann es nur ein wenig mit Urin / Eſſig / Citronen⸗ oder Limonien⸗Safft berühret wird / dann es iſt gar leicht zu erkennen / daß es nur Schmiererey geweſen iſt.

68. Wie das feine Silber oder ſilberne Münze gar leicht zuzurichten und zu beflecken / daß man meinet / es ſeyen nicht gut.

Wann man ſublimirten Mercurium in Händen reibet / und hernach Silber oder ſilberne Müntz nimmt / und auch mit den Fingern reibet / ſo färbet ſich dieſes Metall alſo / daß der Zehente vermeinet / es wäre nichts gutes / gehet aber im Feuer gleich wieder hinweg.

69. Das

69. Das Silber und Gold gantz Kupfer-farb zu färben.

So man Kupfer oder Grünſpan in Scheidwaſſer ſolvirt oder auflöſet / und polirt Eiſen mit beſtreichet / ſo wird es Kupferfarb / das thut es auch mit Silber und Gold.

70. Gold und Silber durch das Antimonium voneinander zu ſcheiden.

Man läſſet das Güldiſche Silber in einen ſaubern Tiegel flieſſen / und in einen andern reinen Tiegel 2mal ſo ſchwer Spießglaß flieſſen / gieſſet dann das gefloſſene Silber in den flieſſenden Antimon. und läſſet es eine viertel Stunde lang zuſammen flieſſen / gieſſet es dann in einen warm-gemachten und mit Wachs geſchmierten Gießpuckel / läſſet es dann erkalten / ſtürtzet den Gießpuckel um / und ſondert den Goldkönig von dem Antimonio ab verblöſſet ſelbigen auf einem Treibſcherben zur Feine / ſo hat man das allerbeſte Gold; dem Spießglaß aber / darin̄ das Silber iſt / ſetzet man 1. Theil Kupffer und 4. Theile Bley zu / läſſet es aber miteinander flieſſen / hernach auf einem Treibſcherben das Antimonium oder Spießglaß darvon verrauchen / und alsdañ auf einem Teſte mit mehrern Bley abgehen / ſo hat man auch ſein Silber auf das feineſte wieder.

71. Das Silber fein zu brennen.

Setze das auf einen Scherben / und zu einer Mark 6. Lot Bley / laſſe das ☽ mit dem Bley treiben ſo lange als die Blumen roth werden / darnach ſetze das auf einen Teſte / und auf den Teſte thue zu einer Mark 12. Loth Bleyes / und treibe es ab / ſo wird das Silber fein.

72. Das Silber aus dem Antimonio oder Spießglaß zu bringen.

Man nimmt auf ℔j. Silber haltenden Spieß-glaßes 4. Loth Bleyes/ und 1. Loth Kupfer/ und läſſet es in einem Tiegel zuſammen flieſſen/ ſo es nun wol gefloſſen hat/ gieſſet man es in einen Gießpuckel/ ſo ſetzet ſich das Silber und Bley zuſammen in einen König/ ſolchen treibet man auf dem Teſte ab/ ſo hat man ſein Silber wieder.

73. Gold und Silber von einander zu ſcheiden.

Man nim̃t das Guldiſche Silber/ läſſet es flieſſen/ und granulirt es in das Waſſer auf das kleineſte/ thut es dañ wieder getrocknet in einen Glaßkolben/ und gieſſet gut geſtähltes Scheidwaſſer ein paar quer Finger hoch darüber/ ſetzet dañ das Glaß auf eine gelinde Wärme alſo lange/ biß daß es erwarmet/ und Blätterlein oder Blaſen aufwirfft/ dañ geuſt man das Waſſer darvon ab in eine küpfferne Schalen mit Zugieſſen gemeinen Waſſers/ und läſſet es hernach ſtehen und alſo erkalten/ ſo ſetzet ſich das Silber in die küpferne Schalen/ darvon gieſſet man das Waſſer ab ſüſſet den ſilbernen Kalch wol aus/ läſſet ihn trocknen und ausglühen/ dann mit Sal alcali wieder zuſammen in ein Corpus flieſſen. Mit dem Gold-Kalch verfähret man mit Ausſüſſen gleichermaſſen/ und ſchmeltzet ihn mit Borax zuſammen.

74. Gold und Silber in Guß und Fluß voneinander zu ſcheiden.

Man nimmt ℔j. wohlgeglüht Saltz/ 2. ℔. ſchönen gelben Schwefel/ dieſe beyde vermenget man nur

nur klein geſtoſſen unter einander / dann machet man mit einer Marck Guldiſchen und über einen Beſen klein gekörnten Silbers und 4. Loth dieſer mixtur in einen reinen Tiegel eine Lage um die andere/alſo/daß man des Pulvers 1.qu. unten in den Tiegel thue/demnach das gekörnte Silber darauf/ darnach wieder das Pulver/ und über das Pulver etwas ungeglühtes Saltz / das thut man nun ſo lange biß das Pulver und Silber ein Ende hat/ dann decket man den Tiegel mit einem Deckel/ der oben ein Löchlein hat/ zu / verlutirt denſelben auf das beſte/und ſetzet ſolchen in das Feuer/und läſſet es ſchmeltzen / ſo man nun wiſſen will/ ob es genug geſchmoltzen iſt/ ſo ſticht man mit einem Drath darein/ wann man nun ſiehet / daß derſelbe abſchmeltzet/ſo iſt es genug geſchmoltzen/dann nimmt man den Tiegel aus dem Feuer/und rühret es ein wenig auf der Erden um/läſſet ihn erkalten/ſchlägt den Tiegel entzwey / und ſondert den König von den Schlacken ab. Das Blechmahl läſſet man wieder flieſſen / und trägt auf die Mark deſſelben 4. Loth glühendes Eiſen/ ſo greifft das Saltz und Schwefel das Eiſen an/und läſſet das Silber dafür gantz rein ohne Abgang fallen. Den abgeſchlagenen König läſſet man nun wieder flieſſen / und granulirt das Silber klein / und ſcheidet es in Scheidwaſſer/ ſo findet man das Gold auch.

75. Auf eine andere Art / Gold und Silber im Guß und Fluß voneinander zu ſcheiden.

Man nimmt des gekörnten Silbers/ſo Guldiſch iſt/ macht mit zubereitetem Saltz 2. Loth / Weinſtein 2. Loth/Schwefel 2. Loth/und Borax 1. Loth/

eine Lage um die andere/ oder trägt deſſen auf eine Mark 5. oder 6. Loth/ dann treibt es in dem Tiegel mit einem halben Loth Bley/ man ſolle röſch und auf das allerheiſſeſte/als man kan das Pulver eintragen/ und dann eilend ausgieſſen in einen mit Unſchlit geſchmierten Gieß-Puckel/ und mit einem Eiſen daran klopffen/ dann nach der Erkaltung den König abſchlagen/ und mit ein wenig Bley abtreiben dann in Urin löſchen; das Silber ſolle man treiben: Man nimt zu der Mark 4. Loth Bley/ 1. Loth Kupfer auf dem Teſt 2c.

76. Ein gutes Pulver/ Gold und Silber im Guß und Fluß voneinander zu ſcheiden.

Man nimmt gemeinen Schwefel ℔j. geglühet Saltz ℔j. Salarmoniac 6. Loth/ Mennig 2. Loth/ des gekörnten Guldiſchen Silbers und beſagter Mixtur nimmt man gleiche Theile/ macht darmit stratum super stratum, verfähret darmit/ wie im vorhergehenden zur Genüge angezeiget worden/ ſo ſcheidet man Silber und Gold auf das beſte voneinander.

77. Silber aus dem Spießglaß zu bringen.

Setze das Spießglaß/ da Silber innen iſt/ auf einen Treibſcherben/ treibe das mit Bley ab/ ſo lange es mit dem Spießglaß Blumen giebet/ laſſe es erkalten/darnach ſetze das Silber auf einen Teſt oder Capellen/ treibe es mit friſchem Bley ab.

78. Ein Pulver/Gold und Silber voneinander zu ſcheiden.

Nimm Sal Armoniac ana oder gleich viel jegliches/

ches/Salpeter/Saltz ana 2. Theil/Spießglaß ſo viel als der andern Stücke alle/das alles gepulvert/thue ihme wie vor/das ſcheidet das Silber von dem Kupfer.

79. Ein Pulver/Gold und Silber voneinander zu ſcheiden.

Man nimt des Guldiſchen Silbers/ſo viel man deſſen hat/und körnet es in das Waſſer/wie bewuſt; dann nimmt man des gekörnten und obigen Scheidpulvers gleich viel macht dann mit ſolchen eine Lage um die andere/bedecket es dann mit einem Scherben/ſetzet den Tiegel in eine Glut/läſſet ſolchen gemach glühen/bläſet gemach zu biß es flieſſet; dann rühret man es mit einem Holtz wol untereinander/gieſſet es dann heraus in einen mit Unſchlit geſchmierten Gießpuckel/und ſchlägt mit einem Meſſer gemählich an den Gießpuckel/damit ſich der König deſto beſſer ſetzen möge/dann läſſet man den Gießpuckel erkalten/ſtürtzet ſolchen um/und ſchlägt den Guldiſchen König unten mit einem Hämmerlein ab/darnach nimmt man denſelbigen König und zweymahln ſo viel Spießglaß als der König wieget/thut es in einen Tiegel/bläſet ihme zu biß es flieſſet; dann gieſſet man es wieder in einen Gießpuckel/ſchlägt aber den König ab wie zuvor/nachdeme man nun das Gold hoch an der Feine und Farbe haben muß/nachdeme muß es durchgegoſſen werden/und allemaln 2 mal ſo viel als des Goldes iſt/des Spießglaßes zugeſetzet werden/die Feine des Goldes wird gemeiniglich in dem dritten Durch-Guß gefunden: Darnach nimmt man den König/ſetzt ihn auf einen

Treibſcherben/ und bläſet ſolchem zu/ biß es flieſſet/ und das Gold gantz rein und fein da iſt.

80. Das Gold vom verguldten Silber herab zu bringen/ daß das Silber gantz bleibe.

Man läſſet reines unverfälſchtes Queckſilber in einem irdenen Tiegel ſo heiß werden / daß man einen Finger darinnen wohl erleyden möge / dann nimmt man das verguldete Silber/ legt ſolches in das Queckſilber / alſo/ daß es ſich wohl erquicket/ darnach nimt man es in einen barchenten Lappen auf der Seiten da der Barchent keine Haar hat/ hält es über eine hölzerne Schüſſel oder Multer/ ſo gehet das Queckſilber mit dem Golde ab / wann das Silber beginnet kalt zu werden / legt man es auf das Kohlfeuer / läſſet es wieder warm werden/ wirfft es aber in das Queckſilber / läſſet es aber verquicken/ diß thut man nun zu 3. oder 4mahlen/ biß daß man gantz kein Gold mehr darauf ſiehet / das muß alſo lang geprüfet werden/ dañ legt man das Silber auf eine Glut / und läſſet den Mercurium hinweg rauchen/ ſo er gar verraucht iſt/ ſchabt man das Silber ab / ſo kan man eigentlich erkennen/ ob mehr Gold darauf ſeye oder nicht / wäre aber das Gold nicht gar ab/ ſo muß man das Silber auf das neue wieder in das erhitzte Queckſilber werffen und ſo lange ſolches continuiren/ biß alles Gold herab komen iſt/ ſo es nun gar herab gebracht worden iſt nimt man dañ des obgenannten Queckſilbers in der Schüſſel und kehret es mit einem Haſenfuß zuſammen / thut es in ein Stück Semiſch Leder bindet es mit einem ſtarken Faden feſt zu/ und drucket alles Queckſilber davon/ ſo findet man das

Gold

Gold in dem Leder/das iſt nun weich als ein Sinter oder Hammerſchlag; das Gold thut man mit einem Finger zuſam̃en nim̃t dan̄ eine Kohlen/macht eine Gruben darein/legt ſolche in das Feuer/daß ſie glühend wird/ſo wird es hart/ dan̄ thut man es in einen kleinen Tiegel oder Treibſcherben/ſetzet ſolchem ein wenig Spießglaß zu/ läſſet es flieſſen/ gieſſet es in einen Gießpuckel/ſo ſetzet ſich das Gold in einen König/und das Spießglaß bleibet oben/ſetzet den König wieder auf/ und mehr Spießglaß zu/ läſſet es aber flieſſen/gieſſt es in einen Puckel/ſchlägt den König ab/ darnach legt man das Gold auf einen Ziegelſtein/ thut ihme als vor dem Golde/das man im Feuer ſcheidet/ ohne daß man das Gold nicht darff ſcheiden/ dann es hat kein Silber in ihme/ diß geſchiedene Gold darff man nicht mehr ſchmeltzen/ dann zweymahlen mit dem Spießglaß/ander Römiſch Gold muß man dreymahln ſchmeltzen/ſo ſolle es ſo gut als Ungariſch Gold werden.

81. Das Gold in einem vergüldeten Becher künſtlich herab zu bringen.

Man ſiedet Bertramwurtzel in ſtarcken Eſſig/ daß gantz kein Dunſt davon kommen möge/ dann gieſſet man dieſen Eſſig alſo heiß in einen inwendig ſtarck vergüldeten Becher/ ſo gehet das Gold herab/ und fället zu Grunde in dem Becher/ wer es nicht glauben will/ der kan es nur mit einem vergüldeten Ringe alſo verſuchen/ſo wird man die unfehlbare Warheit ſelbſten finden.

82. Das Gold ſehr hoch an der Farbe und ſehr geſchmeidig zu machen.

Man nimmt Cyprianiſchen Vitriol, deſtillirten

Grünſpan / Salis armoniaci, und æris uſti, eines jeden 4. Loth / reibet es alles wohl untereinander/ thut es dann in ein reines Kolben Glaß/ und gieſſt 3. quer Finger hoch deß beſten rectificirten Spiritus Nitri darauf/ läſſet es 3. Tage in gelinder Wärme ſtehen/ dann ziehet man das Aquafort darvon ab/ und gieſſet wieder friſchen Spiritus Nitri darauf/ und ziehet es wieder ab / diß wiederholet man alſo zum drittenmahl: Wann man nun von ſolchem Pulver 1. qu. auf 1. Loth gefloſſen Gold träget/ ſo wird es nicht allein ſehr hoch an der Farbe/ſondern auch ſchön und geſchmeidig darvon.

83. Gold und Silber vom gegoſſenen Spießglaß zu bringen.

Man nimmt des Gold- und Silber-haltenden Spießglaßes/ ſo viel man deſſen hat / thut ſolches in einen Tiegel/ läſſet es zerflieſſen/ wirfft darein ein wenig Abſeylicht von den Nadeln zu einer Mark 1. qu. rühret es mit einem Drath durcheinander/ wann es nun wohl zergangen iſt/ ſo gieſſet man es in einen Gießpuckel / ſo ſetzt es einen König / will man ſolchem genau zu / ſo geuſt man es noch einmahln neu vor / den König ſetzt man auf einen Treibſcherben/ treibet es ab als ein anderes Gold. Oder man ſetzet das Spießglaß / da Silber innen iſt / auf einen glühenden Treibſcherben / und treibet das mit Bley ab / ſo lang biß es mit ſilbernen Blumen gehet / dann läſſet man es erkalten; darnach ſetzet man das Silber auf einen Teſt / oder Capellen / und treibet es mit friſchem Bley ab/ ſo hat man alles Gold und Silber / ſo in dem Antimonio geweſen iſt.

84. Gold vom Kupfer zu ſcheiden.

Man körnet das Guldiſche Kupfer wie gebräuchlich / dann nimmt man des gekörnten Guts eine Mark / des Pulvers auch eine Mark bereitets wie Schwefel / Salpeter / Saltz nach aller Maaß / als man ſonſten gekörnt Gut oder Guldiſch Silber ſcheiden will / läſſet es zergehen / und gieſſet einen König / den läutert man durch das Spießglaß in aller Maaß und Form / als man das Gold und Silber ſcheidet / als wie es oben ſchon beſchrieben / von der Gold- und Silber-Scheidung in Guß und Fluß.

85. Das Pulver darzu.

℞. Salis armoniaci, Grünſpan / jedes 1. Theil / Salpeter 2. Theil / Spießglaß ſo viel als der andern Stücke aller / gepulvert / und thue ihme wie vor / ſo ſcheidet ſich Silber und Kupfer voneinander.

86. Gold vom Silber zu ſcheiden ohne Guß / ohne Feuer und ohne Scheidwaſſer.

Man nimmt Salis Armoniaci 2. Theil / Schwefel 1. Theil / das mache zu Pulver / beſtreiche zuvor das verguldete Silber-Geſchmeid fein heiß mit Oel / und ſäe das vermiſchte Pulver darauf / daß es daran hangend bleibe / dann halte es über oder zum Feuer / klopfe an das Gefäſſe über einem Waſſer / ſo fället das Gold gar ſchön darvon.

87. Gold und Silber von den Abſchnitten zu ſcheiden.

Man nimmt derſelben ſo viel man hat / je mehr je beſſer / thue ſolche in ein Gefäſſe / das unten

wohl gehärtet ſeye / thut Mercurium crudum, das iſt / ein Queckſilber darein / ſo viel als genug iſt / mengt das mit den Händen oder Fäuſten wohl untereinander / ſo lange / biß daß das Queckſilber alles Gold und Silber aus dem Gekräze an ſich genommen hat; darnach thut man den Mercurium in ein Gemſch Leder dringt es ſtarck durch / was darnach in dem Leder bleibet / das heiſſet man ein Amalgama, thut ſolches in ein irzdenes Retörtel / und treibet allen Mercurium darvon herüber / ſo verrauchet der Mercurius, und das Gold und Silber bleibet in der Retorten zurucke / das wird nun auf ein Teſtlein mit Bley abgetrieben / und mit Aqua fort. ſo anderſt Gold darbey iſt / voneinander geſchieden.

88. Gold und Silber zu ſcheiden durch ein Pulver.

Man nimmt Schwefel ℔j. geglüht Saltz ein halb ℔ / Salmiac 6. Loth / Menning 2. Loth / des gekörnten Guldiſchen Silbers und Pulvers nimt man eines ſo viel als des andern / thut ihme wie zuvor.

89. Gold vom Kupfer zu ſcheiden ohne Guß und ohne Feuer.

Man nimmt das verguldete Kupfer / tunckt es in das Waſſer / macht es wohl naß / thut es in ein Feuer / läſſet es ein wenig glühen / darnach löſchet man es in einem friſchen Waſſer / ſo ſchlägt ſich das Gold herab / wäſcht es mit einer Kratzbürſten gantz herab / dann es gehet gerne herunter.

90 Franzöſiſche Gold-Farbe.

Man nimmt Röthelſtein 2. Loth / ſchönen gelben Schwefel 1. Loth / Weinſtein 4. Loth / Saltz 2. Loth / mit Urin ein wenig geſotten.

91. Ein andere Franzöſiſche Goldfarbe.

℞. Schönen gelben Schwefel und Weinſtein / eines jeden 2. Loth / Röthelſtein 1 Loth / gemein Saltz 4. Loth mit halb Waſſer und halb Urin / mit ein wenig Eſſig.

92. Eine ſchöne Helle zur Franzöſiſchen Farbe.

℞. 2. Loth Schwefel 2. Loth Weinſtein / 4. Loth reines Salmiac / reibe es mit Urin untereinander.

93. Sehr köſtliche Goldfarbe.

Man nimmt Cypriſchen Vitriol 2. Loth / Salmiac 1. Loth / guten Grünſpan 1. Loth / Salpeter 3. Loth.

94. Hermann Ricke von Schwerin Goldfarbe.

℞. Salpeter und Alaun jedes 2. Loth. Ein jedes klein gerieben / und mit Waſſer aufgetragen / und wohl Hitz gelbe ausgelaſſen / im Waſſer gelöſchet / oder in einem Sand rein geſcheuret / und dann mit folgender grünen Farbe eingefärbet.

Beſagte grüne Farbe.

℞ Grünſpan 2. Loth / Salmiac 1½. Loth / Salpeter 1. Loth / mit Urin abgerieben.

95. Schwartz Einlaſſen für die Goldſchmiede.

Man tuncket Werck / oder Flachs / oder rohes

Garn in Leinöl / daß es über und über wohl naß werde / dann zündet man es an / und hält ein meſſinges Becken ein paar queer Finger hoch / daß das Garn brennen und nicht verlöſchen kan / darüber / ſo hänget ſich ein ſubtiler Ruß gantz dicklicht an / wann man nun deſſen genug geſammlet hat / thut man ſolchen ſauber herab / und reibet ſolchen mit Spicköl oder einem Lack-Verneiß an / und baiſſet damit ein was man will / das wird ſchön glatt und glänzicht.

96. Der Augſpurger Blechmahl.

Nimm Salpeter 1. Loth / Kupfer 1. Loth / Bley 1. Loth / Schwefel 2. Loth.

Oder:

Nimm 1. Loth Silber / 2. Loth Kupfer / 3. Loth Bley.

Oder:

Nimm Mercurii vivi, Schwefel / Bley / jedes ein qu. gieß zuſammen.

Oder:

Nimm ein Loth Silber / ein Loth Bley / ein qu. Kupfer.

97. Silber Schlag-Loth.

Nimm ein Loth fein Silber / drey quint. Meſſing-Gold / das Silber läſſet man wohl treiben / dann ſetzet man erſt den Meſſing zu / thut dann Kohlſtuppe darauf / darnach bläſet man es wieder heraus / und läſſet es wieder treiben / und wirfft ein wenig Arſenicum darauf / wann es untereinander gefloſſen / ſo gieſſet man es geſchwind aus.

98. Meſ-

98. Meßing oder Kupfer und andere hart-flüßige Metallen geſchwind flüßig zu machen.

Man nimmt Venediſches Sal alcali, und geſtoſſen Venediſches Glaß / eines ſo viel als des andern, reibt es auf das zärteſte ab / das wirfft man dann auf den Meſſing oder Kupfer / wann es nicht bald flieſſen will, läſſet man es eine halbe Stunde mit ſtarckem Geblöſſe ſtehen / dann flieſſet es wie Waſſer / daß man es gleich ausgieſſen kan.

99. Dem gegoſſenen und gepolirten Meßing eine ſchöne Farbe wie Gold zu geben.

Man nimmt zart-pulveriſirten Kreidenſtein / der nicht ſandigt iſt / 9. oder 10. Loth / ſchönen gelben Schwefel 1. Loth 1. qu. reibet es wohl untereinander ab; wann man nun mit ſolchen die ausgefertigte Arbeit / wann ſie zuvor auch wohl geſchmieret iſt / trocken wohl abgerieben / ſo wird man ſolche in einer ſchönen gläntzichten Goldfarbe bekommen.

100. Den Meßing gar ſchön geſchmeidig zu machen.

Man flieſſet darauf weiſſen Salpeter / und Saltz / eines ſo viel als des andern / wann er geſchlagen wird / in Holtz geglühet / und wann er halb kalt iſt / in Heringslack abgelöſchet.

Alſo kan man auch den gelben Zinck / ſo man gelb Kupfer oder anders darmit machen will / hübſch geſchmeidig machen / ſo man ihn alſo ausglühet / und / wie gemeldet / ablöſchet.

101. Guter Fluß zum Schlag-Loth.

Nimm Kupfer-Abfeilicht 2. Loth / weiſſen Arſenicum 4. Loth / gebrannten Weinſtein 2. Loth / Koch-Saltz 1. Loth Mercurii 1. Loth ꝛc.

102. Ein guter Fluß auf Silber und Gold zu machen.

℞. Glaßgall 1. Loth calc. Weinſtein ein Loth / Venediſchen Borax 1. Loth / Alaun ½. Loth / Salpeter 1. Loth / vermiſche alles klein geſtoſſen untereinander.

103. Das ſchöne Printzen-Gold zu machen.

Man läſſet ℔j. von dem Drathabgang / ſo man bey den Silbernen Drathziehern bekommen kan / in einen reinen Heſſiſchen Tiegel flieſſen / dann trägt man auf 2. oder 3 mahlen 8. Loth Spenuter darein / wann ſolcher in das Kupfer eingegangen und zu flammen aufgehöret hat / ſo trägt man ein Loth klein-geriebenen Mercurii, im rothen Siegel-Wachs eingemachet / Kügeleinweiß darein / gehet aber allemahlen / wegen des gifftigen blauen Rauchs / auf die Seiten / läſſet es auch eine viertel Stunde im Fluß ſtehen / dann gieſſet man es in einen mit Wachs beſtrichenen Inguß in lange Zaine / löſchet es hernach im Urin / ſo bekommt man ſchön geſchmeidiges Printzen-Gold / ſo wie Rheiniſch Gold ausſiehet.

104. Alle Metallen ſchön ſchmeidig zu machen.

Man nimmt Maſtix / Weyhrauch / Agtſtein / und Venediſchen Borax / jedes ein Loth / vermiſchet

miſchet es klein geſtoſſen untereinander / darvon wickelt man in Wachs / und machet kleine Kügelein daraus; ſo man nun ein ungeſchmeidig Metall hat / ſo trägt man dieſer Kügelein etliche nacheinander darauf / und gieſſet es bald darauf aus / ſo findet man es dann ſehr ſchön geſchmeidig.

105. Ein guter Fluß zum gieſſen.

℞. Salpeter 1. Loth / Salmiac 1. Loth / Venediſchen Borax 1. Loth / Venediſche Seiffen 1. Loth / gebrannten Weinſteln 1. Loth / vermiſche alles wohl geſtoſſen untereinander / und ſiede es in einer ſtarcken Seiffenſider-Laugen zu einem Saltz ein / ſo hat man einen herꝛlichen guten Fluß zum Silber Gieſſen.

106. Ein fürtrefflicher Fluß auf Silber und Gold / ſo man etwas in Flaſchen gieſſen will.

℞. Glaßgall / geſchmoltzen Salpeter / gebrannten Weinſtein / Salmiac und Salpeter / Borax und Alaun / eines ſo viel als des andern / vermiſche alles klein geſtoſſen untereinander.

107. Meßing oder Kupfer ſchön gelb zu machen.

℞. Gelben Schwefel / Alaun / Safran / calcinirten Weinſtein und Salpeter / darinnen ſiede auf eine Stunde lang Kupfer oder Meſſing / laſſe es eine Nacht in dem geſottenen Waſſer ſtehen / ſo wird es ſchön gelb / und können ſolcher Geſtalten die Gürtler und Meſſing-Geſchmeidmacher ſchöne Arbeit machen.

108. Gold-Gulden oder Rheiniſch Gold auf Ungariſches Gold zu cementiren.

℞. Klein-gerieben Ziegelmehl / von alten rothen Dach-Ziegeln ℔j. abgerauchten Ungariſchen Vitriol ℔j. gemein gedörrt Koch-Saltz ℔j. reibe und vermiſche alles klein untereinander / feuchte es mit Urin dermaſſen / wie man die Capellen-Aſchen anzufeuchten pfleget.

Wann man nun bleiches oder Rheiniſches Gold in gutes Gold cementiren will / ſo nimmt man einen reinen Tiegel / thut unterſt eine Lage des Pulvers etwan Meſſer-Rucken dick / dann eine Lage von denen Gold-Gulden oder dünn geſchlagenem Rheiniſchen Golde / darnach macht man wieder eine Lage des Pulvers / und alſo immerzu eine Lage um die andere / zum letzten aber thut man das Pulver dick darauf / und verlutirt den Tiegel mit einem Scherblein oder Ziegelſtein / und ſetzet ſolchen auf drey oder vier Stunde in ein Zirckel-Feuer / ſo befindet man hernach ſeine Goldgulden auf Ungariſch Gold verwandelt.

109. Ein anders dergleichen Cement / auf 4. Stunde lang.

Nimm alt Ziegelmehl 10. Loth / weiſſen Vitriol 4. Loth / gemein Saltz 8. Loth / reibe es untereinander / befeuchte es mit Urin / und mache mit dem geringen Golde eine Lage um die andere / dann verlutire den Tiegel / und ſetze ſolchen auf 4. oder 5. Stunde lang in ein Zirckelfeuer / dann nimm es aus / und ſiede es im Weinſtein.

110. Ein gut und gerecht Cement.

℞. Ziegelmehl 16. Loth / gedörrt Koch-Saltz 8. Loth/weiſſen Vitriol 2. Loth Grünſpan 1. Loth/ geſchmoltzen Salpeter ein halb Loth feuchte es mit Urin an verfahre damit/ wie mit den obigen.

111. Gutes Cement auf 4. Stunde.

℞. Ziegelmehl von alten rothen Dach-Ziegeln 16. Loth / Koch-Saltz 8. Loth / weiſſen Vitriol 4. Loth / Grünſpan / geſchmeltzten Salpeter j. des 2. quint. feuchte es mit Urin an/ und verfahre darmit wie im vorhergehenden.

112. Ein bewährt Cement auf Ungariſch Gold.

℞. Salmiac vier Loth / Salpeter vier Loth/ vermiſche es klein-pulveriſirt untereinander / mache mit ſolchen und dem Golde eine Lage um die andere / verlutire den Tiegel mit einem Deckel / der in der Mitten ein Loch hat / ſetze ſolchen in ein lindes Feuer / darnach gieſſe es in Zain.

113. Ein gut Cement auf drey Stunde.

Nimm Ziegelmehl von alten Dach-Ziegeln 16. Loth / weiſſen Vitriol vier Loth / gemein gedörrt Saltz 8. Loth / Grünſpan und Salpeter/ eines jeden zwey Loth / reibe es untereinander / feuchte es mit Urin an /und mache mit dem Rheiniſchen Golde eine Lage um die andere / verlutire den Tiegel mit einem Deckel / der oben ein Löchlein hat/und ſetze ſolchen auf 4. Stunde in ein Cement-Feuer.

114. Ein Cement auf Rheiniſch Gold in 8. Stunden.

℞. Ungariſchen Vitriol 4. Loth/ Ziegelmehl 2. Loth/ gefloſſen Saltz 4. Loth/ Salpeter 2. quint. reibe es mit Weineſſig untereinander/ mache mit dem bleichen Golde eine Lage um die andere/ verlutire dann den Tiegel/ mache dann ein Löchlein/ ſetze dann den Tiegel auf acht Stunden lang in ein Cement-Feuer/ dann laſſe es erkalten.

115. Gradirendes Cement.

Nimm calc. Ungariſchen Vitriol, Tutia, Blut-ſtein/ æs uſtum, Salmiac/ Grünſpan und Ziegelmehl/ reibe es wohl untereinander/ mache es mit Urin feucht/ dann mache mit ſolchen und bleichem dünn-geſchlagenem Golde eine Lage um die andere/ verlutire den Tiegel/und ſetze ſolchen auf 3. oder 4. Stunden in ein Zirckel, oder Cement-Feuer.

116. Schlag-Gold zu geſchmeltzten Dingen.

Nimm 4. Loth Silber/ drey Grad Kupfer/ ein Gran ſchwehr Kronen-Gold/ ein Grad iſt der 18te Theil eines Ducaten.

117. Auf unterſchiedliche Art gut Glüh-Wachs zu machen.

℞. Klein-pulveriſirten Rötelſtein acht Loth/ Berggrün zwey Loth/ gebrannten Alaun 2. Loth/ æs uſtum 1. Loth/ vermiſchet alles auf das zarteſte pulveriſirt untereinander/ und vermiſchet ſolches nach und nach in ein Pfund zerlaſſen Wachs/ und formiret Stengel daraus.

118. Ein anders.

Nimm auf 20. Loth zerlaſſen Wachs Röthelſtein 8. Loth / weiſſen Vitriol 6. Loth / æris uſti zwey Loth / Grünſpan 2. Loth / Venediſchen Borax 2. qu. vermiſche es wohl untereinander / und mache Stengel daraus.

119. Noch ein anders.

℞. Auf 16. Loth Wachs / Berggrün 4. Loth / Röthel 4. Loth / zart - geriebenen Kupfferſchlag zwey quint. Vitriol zwey quint. gebrannten Alaun drey quint.

120. Gut Glüh - Wachs auf krauſe Dinge.

℞. Auf 16. Loth rein Wachs / Berggrün 4. Loth / Röthelſtein vier Loth / gebrannten Alaun drey quint.

Oder : ℞. Auf ein Pfund Wachs / Röthelſtein 2. Loth / Berggrün 8. Loth / Borax 2. Loth / Alaun 2. qu. æs uſtum 1. Loth / verfahre darmit wie oben / formire Stengel daraus / das iſt ein gut Glüh-Wachs auf krauſe Dinge.

121. Noch ein anders.

Nimm auf acht Loth Wachs / Röthelſtein 1. Loth / æs uſtum anderthalb Loth / Venediſchen Borax ein halb Loth / weiſſen Vitriol drey quintel.

Oder : ℞. Auf ein Pfund Wachs / æris uſti 4 Loth / Röthelſtein 8. Loth / Cypriſchen Vitriol 4. Loth / Berggrün 2. Loth / Borax anderthalb quint. vermiſche es nach der Kunſt wohl untereinander / dieſes iſt ein fürtrefflich ſchön Glüh-Wachs.

122. Den Meßing ſchön wie Gold zu färben.

Man läſſet eine Maaß Regenwaſſer auf die Helffte einſieden / und thut ein halb Loth Gurgumi darein / ſiedet aber zuvor die Arbeit im Weinſtein / hernach mit Eſſig / kratzet es ſauber / und färbet es dann gehöriger maſſen.

123. Das ſchöne ſchwartze Einlaſſen für die Goldſchmiede.

Man nimmt entweder leinen Garn / Flachs / Hanff oder Werck / tuncket es in Leinöl / und zündet es an / und hält gantz niedrig ein küpffern Becke darüber / ſo hänget ſich der Rauch oder der ſubtile Ruß gantz dick darein / deſſelben ſammlet man nach Genügen / reibet dann ſolchen mit Spicköl oder einem guten Lack-Verniß wohl ab / und läſſet darmit ein / was man will / es wird überaus ſchön ſchwartz und gläntzicht werden.

124 Ein heimliches Waſſer zu Weichung des Silbers.

Nimm Baumöl ein Theil / Honig 2. Theil / Butter 4. Theil / Wachs zwey Theil / Borg-Schmeer 2. Theil / Griechiſch Pech 1. Theil / Fichten-Pech 1. Theil / Thannen-Pech 1. Theil / Maſtix 1. Theil / Aſchen von Neſpel-Bäumen vier Theil / gemeines Saltz ein Theil / Sanickel acht Theil / Eichen-Aſchen / Aſchen von Förenholtz / jedes zwey Theil / ſtarcken Weineſſig drey Theil / Regenwaſſer fünff Theil / gerechten Jungfernharn / (der ſchwehr wird zu bekommen ſeyn / wohl aber

von

von gar kleinen Jungferchen) vier Theil / vermiſche alles untereinander in ein eychenes Faß / laſſe es ſechs oder ſieben Tage miteinander wohl weichen / rühre es aber alle Tage viermahl fleiſſig um / vermache es hernach in einen Alembic. und wann es nun ausgetrieffet / ſo nim̃ das Pulver und thue es wieder in den Alembicum, gieſſe das vorige Waſſer auch wieder darein / und brenne es dreymahl aus.

Darnach behalte es gar ſchön / was du nun für ein hart und ungeſchmeidig Metall oder Materi darein thuſt / oder darinnen ablöſcheſt / das wird gantz weich und geſchmeidig / es ſeye Metall oder Stein.

NB. So man dünne reine Kupffer-Bleche 8. Tage lang darinnen liegen läſſet / ſo werden ſie ſo weiß als ein Silber / und ſo man den dritten Theil Silber darzu thut / ſo kan es wie das allerfeineſte Silber beſtehen.

125. Ein ſchöner Handgriff / das ungeſchmeidige Silber / ſo ſich auf keine Weiſe geſchmeidig geben will / gar ſchön lind und geſchmeidig zu machen.

Man nimmt zwey neue Heſſiſche Tiegel / die ſich fein gehebe ineinander ſchicken / und macht in dem obern mit einer Nadel auf die Seiten 12. kleine Lufftlöchlein / nimmt dann auf eine Mark ungeſchmeidiges Silber / Glaßgall ein halb Loth / Salpeter ein Loth / Borax ein quint. Sal gemmæ ein halb Loth / vermiſchet es pulveriſiret untereinander.

Mit dieſer Mixtur und unſchmeidigem Silber macht man nun in dem untern gröſſern Tiegel eine Lege um die andere / lutirt den andern Tiegel darauf/ läſſet das Lutum ertrocknen/ſetzt dann ſolchen anfänglich in ein kleines Feuer / verſtärcket ſolches immerzu/biß man vermeinet/ daß alles untereinander gefloſſen iſt/dann thut man das Feuer alles zuſammen über den Tiegel/und läſſet es alſo abgehen/ und den Tiegel von ſich ſelbſt erkalten/dann kan man den obern Tiegel herab nehmen / ſo wird man in dem untern auf dem Silberkönig den vermiſchten Fluß finden/in welchem alle Unreinigkeit/ darvon das Silber ungeſchmeidig worden/enthalten/welche man von dem Silber abſondern kan; das Silber läſſet man aber auf das neue flieſſen/ und trägt auf die Mark deſſen acht Loth calcinirten Weinſtein nach und nach / ſo wird dann ſolches dardurch auf das beſte gereiniget; dann kan man es in Zain oder Plantſchen gieſſen / und nach Belieben verarbeiten.

126. Das Gold zu gieſſen / daß es keine ſchwarze Haut gewinnet.

Nim̃ Schafen-Unſchlit/zerreibe und vermiſche es mit untemperirten Wachs in dem Einguß/daß das Gold darvon bedeckt wird / und ſo auch das Gold Kupfferhaltig wäre / ſo bleibt es doch unten/ und wird oben gar ſchön.

127. Dem bleichen Golde die hohe Ungariſche Farbe zu geben.

Nimm guten Scheiben-Salmiac und Alaun/ eines ſo viel als des andern / vermiſche und reibe

es untereinander / thue dann dieſe mixtur in eine höltzerne Büchſen / wann du nun das bleiche Gold glüheſt / ſo werffe es in die höltzerne Büchſen in das Pulver / ſo bekommt es dann alſobalden die Farbe / dem ſchönſten Ungariſchen Gold gleich / wann man es mit dem Pulver umſchüttelt / und gehet gantz trocken zu.

128. Das Gold an der Farbe ſo zu erhöhen / als wann es übergüldet wäre.

Nimm gemeinen gelben Schwefel und Salmiac / reibe das klein / vermiſche es untereinander / gieſſe Waſſer darauf / laß miteinander ſieden / ſo nun das Waſſer warm wird / ſo hänge das vergüldete Geſchmeide darein / thue es aber alſobalden wieder heraus / ſo wirſtu es viel höher an der Farbe gradirt befinden.

129. Gut Schlagloth auf Ungariſches Gold.

Nimm auf zwey Rheiniſche Goldgulden ein 6. Theil Silber.

130. Gold überaus geſchmeidig zu machen.

Man nimmt Salpeter / Salmiac und Mercurii ſublimati, eines ſo viel als des andern / vermiſchet es unter einander; oder man nimmt Mercurii ſublimati, deſtillirten Grünſpan / Salpeter und Salmiac / eines ſo viel als des andern / reibt es unter einander / trägt es mit rothen Siegelwachs auf gefloſſen ungeſchmeidig Gold / ſo wird es nicht allein darvon ſehr lind und geſchmeidig / ſondern auch an der Farbe viel ſchöner und erhöhet.

Oder: Man nimmt Mercurii ſublimati und reinen Salmiac, eines ſo viel als des andern, machet es zu Pulver / thut das Gold in einen Tiegel / wann es geſchmoltzen iſt / thut man deſſen ein wenig nach einander darein / ſo wird es auch ſehr geſchmeidig. So aber eine Arbeit von Gold ungeſchmeidig wird, ſo löſchet man ſolche nur im Weinſtein und Salpeter-Waſſer.

131. Wann ein guldener Ring ungeſchmeidig wird,

So löſche ſolchen einmahln oder drey aufeinander in Salmiac-Waſſer glühend ab. Oder: Nimm Schwefel / ſchmeltze ſolchen / darnach glühe den König / und löſche ſolchen in dem geſchmoltzenen Schwefel. Iſt ein Geheimnuß von Simon Adelhauſer / der 18. Jahr zu Rochelle in Franckreich / als ein Gold-Arbeiter / gearbeitet, und jederzeit in geheim gehalten hat.

132. Einen zerbrochenen Ducaten / oder Goldgulden zu löthen.

Man nimmt nur dergleichen zerbrochenen Gulden, ſtöſſet ſolchen in Eyerweiß / und glühet ihn dann. So man ſolches einmahlen 5. oder 6. auf einander gethan hat, ſo löthet er ſich ſelber wieder zuſammen darauf muß man ſolchen mit der Goldfarbe wieder ſchön machen.

133. Auf Ungariſch Gold eine Farbe.

Nimm Salpeter / Salmiac / Alaun / und gefloſſen Saltz / jedes ein Loth / reibe es untereinander ; dieſe weiſſe Farbe brauche wie bewuſt.

134. Eine Ziehe-Farbe.

Nimm Spießglaß ein Loth / Salpeter ein halb Loth / Schwefel ein halb quint.

135. Peter-helle Ziehe-Farbe.

Nimm Saltz / Weinſtein zwey Theil / Schwefel ein Theil / ein wenig Gurgumi.

136. Die ſo genannte Halberſtädtiſche Gold-Farbe.

Nimm deſtillirten Grünſpan / Salarmoniac / Cyprianiſchen Vitriol, Salpeter / jedes ein Loth / mit Waſſer oder Urin abgerieben und aufgeſotten.

137. Eine Helle darauf.

Nimm Salpeter zwey Loth / Weinſtein ein Loth / Schwefel ein Loth / Gurgummi für zwey Pfenning / ein halb Loth Alaun / mit halb Waſſer und halb Urin. Probatum eſt.

138. Wie man aus dem Cement-Pulver das eingefreſſene Gold und Silber wieder bringen kan.

Man nimmt das Cement-Pulver / wäſchet es rein aus / vermiſchet es dann mit gekörnten Bley und Glett läſſet es zuſammen flieſſen / treibet dann den Bleykönig auf dem Teſte ab.

139. Das Kupffer aus guldenen Ketten zu ſieden.

Nimm vier Loth Kram-Schwefel / zwey Loth Kupfferwaſſer / vier Loth Saltz / mit Waſſer ausgeſotten / thut es auf einmahln nicht gar / ſo muß man es öffters thun.

140. Das Gold gar ſchön geſchmeidig zu machen.

Nimm Salmiac/ Borax / Salpeter gepulvert / und mit gebrennten Wein ſolviret und eincoaguliret / auf einem Stein gepulvert / und diß Pulvers auf das Gold im Fluſſe getragen.

Oder: Nimm Weinſtein / Arſenicum , eines ſo viel als des andern / klein geſtoſſen / wann das Gold geſchmoltzen iſt / ſo muß man es darauf werffen/ und mit einem Blaßbalge zublaſen.

Nota: Auf reines Gold wirffe keinen Schwefel / dann es ſpringet dir alles aus dem Tiegel.

141. Schöne Gold-Gradirung.

Man nimmt Salmiac ein Pfund / Grünſpan ein Pfund / Salpeter vier Loth / Vitriol zwey Loth ; willſtu aber bleich Gold hoch haben / ſo nimm zwey Loth gegoſſen Saltz / dieſes alles untereinander gemiſchet.

142. Schöne Gold-Farbe.

℞. Zwey Loth deſtillirten Grünſpan/ zwey Loth Cyprianiſchen Vitriol, zwey Loth Salmiac / ein halb Loth gebranntes Kupffer / oder Æs uſtum.

Oder:

Nimm deſtillirten Grünſpan / Salpeter / eines jeden vier Loth / Venediſchen Borax ein Loth / vier Loth Alaun/ acht Loth Saltz / vier Loth Salpeter / vermiſche es untereinander / und befeuchte es mit Eſſig.

Oder:

Oder: Nimm Salmiac / deſtillirten Grünſpan / jedes ein Loth / Æs uſtum, und Salpeter / jedes ein halb Loth.

143. **Fürtreffliche Glühe-Farbe.**

℞. Reinen Scheiben-Salmiac / deſtillirten Grünſpan / jedes 8. Loth / gebrennten Weinſtein / Ungariſch Kupfferwaſſer / jedes 1. Loth / tractire es mit Eſſig / wie bewuſt.

144. **Eine Farbe / ſo man nicht darff verrauchen laſſen.**

Nimm Salmiac / deſtillirten Grünſpan / jedes vier Loth / Salpeter und Saltz / jedes ein halb quintel.

145. **Eine weiſſe Gold-Farbe auf Gulden und ander Gold / auf einem Reib-ſtein.**

℞. Salpeter / gebrannten Alaun / eines jeden ein Theil / Saltz zwey Theil / alles klein geſtoſſen / das Gold genetzet / und in einem gemachten Feuer aufſieden laſſen / iſt die Materia zergangen / alsdann im friſchen Waſſer abgelöſchet / ſo gehet alles ab / und iſt ſchön.

146. **Schöne Gold-Farbe auf guldene Ketten.**

Nimm reinen Salpeter / Cypriniſchen Vitriol / deſtillirten Grünſpan / eines jeden ein Loth / Salmiac ein halb Loth / alles klein gerieben / untereinander vermiſcht / und in einem gläſernen Topff mit laulichtem Waſſer / ꝛc. des Waſſers darff nicht viel ſeyn.

Oder:

Nimm Weinſtein / Saltz / und ſiede die Ketten

zuvor darinnen / ſo nimmt ſie hernach die Farbe deſto lieber an.

147. Eine gar ſchöne weiſſe Gold-Farbe.

Nimm reinen Salpeter / Grünſpan / Salmiac / Alaun / eines ſo viel als des andern / reibe es wohl unter einander / mache dann das Gold ein wenig feucht / ſo hänget ſich das Pulver an das Gold / lege es auf glühende Kohlen ſo lange / biß es auf dem Golde zu einem Oele wird / dann waſche es in lauterm Waſſer.

148. Daß man das Gold nicht kratzen darff.

Nimm deſtillirten Grünſpan / Cyprianiſchen Vitriol / eines ſo viel als des andern / reibe jegliches beſonders / und beſtreiche die Materi darmit / laſſe es ein wenig ſchwartz werden / dann löſche es im Urin ab.

149. Gute Politze.

Nimm Spießglaß anderthalb Loth / Venediſchen Trippel 1. Loth / Kreyden 1. quint. Schwefel 2. Loth.

Oder: Nimm Spießglaß ½. Loth / Salpeter ein halb qu. Schwefel anderthalb Loth.

150. Eine ſchöne Gold-Farbe auf guldene Ketten / von Herrn G. W. in Prag.

Man nimmt ſchönen Cypriſchen Vitriol, geläuterten Salpeter/deſtillirten Grünſpan eines jeden 2. Loth/Salmiac 1. Loth/vermiſchet alles auf das kleineſte zerrieben untereinander machet es in einem reinen Geſchirr mit Eſſig oder Brunnenwaſſer zu

einem

einem Müslein, daß es nicht zu dicke noch zu dünne ſeye, das machet eine ſolche hohe Farbe, derer keine zu vergleichen, es iſt ſehr geheim gehalten worden, und hat ihme mein Lehrherr einsmals 50. Rthlr. darfür zu lernen geben wollen.

NB. Wann man die Ketten zuvor mit Weinſtein-Saltz ſiedet, ſo nimmt es die ſchöne Gold-Farbe noch lieber an.

151. Herrn E. D. L. Gold-Farbe.

Man nimm Ungariſch Kupfferwaſſer ein Loth, Salmiac 4. Loth weiſſen Vitriol 3. Loth, Gallmey 2. Loth, gemein Saltz von Weinſtein 1. Loth, Grünſpan 2. Loth, Sal gemmæ und Alaun, eines jeden 2. Loth, ꝛc. Zur Helle darauf nimm Weinſtein-Saltz gleich viel.

152. Hn. E. F. gute Goldfarbe.

Man nimmt deſtillirten Grünſpan, Salpeter, jedes 2. Loth, Venediſchen Borax 2. quint. Koch-Saltz vier Loth, Alaun 2. Loth, Salmiac 2. Loth, feuchte es mit Eſſig an.

153. Meines Lehr-Herrn D. O. Gold-Farbe.

Nimm deſtillirten Grünſpan, Salmiac, eines jeden ein Loth, Æs uſtum ein Quint, Salpeter ein Quint, reibe alles auf das ſubtileſte untereinander.

154. A. K. Gold-Farbe.

Nimm Cyprianiſchen Vitriol, guten Grünſpan, Salmiac, eines jeden 1. Loth,
Æs uſtum 1. qu.
Salpeter 1. qu. ꝛc.

155. Herrn S. G. Gold-Farbe.

Nimm Grünſpan / der deſtillirte iſt ſehr gut / 2. Loth / Salmiac 1. Loth / guten Vitriol ein Quint. temperire es mit Brandtwein wohl untereinander.

156. Herrn D. V. zu N. Silber-Farbe.

Nimm deſtillirten Grünſpan 2. Loth / Cypriſchen Vitriol 2. Loth / Salpeter ein halb Loth / und Salmiac anderthalb Loth / temperire es mit Wein oder Urin.

157. Gute Gold-Farbe in Poliz.

Nimm ſubtil-pulveriſirtes Ungariſches Antimonium, reinen Salpeter / eines jeden ein Loth / gelben Schwefel 1. qu. reibe es auf das zarteſte untereinander.

158. Fürtreffliche Glühe-Farbe.

Man nimmt Rheiniſchen Grünſpan vier Loth / Salmiac 4. Loth / Ungariſch Kupfferwaſſer ein halb Loth / gebrannten Weinſtein ein halb Loth / reibt es mit ſtarcken Wein-Eſſig zu einem Müslein ab.

159. Eine ſchöne Gold-Farbe / die man nicht darff verrauchen laſſen.

Man nimmt Franzöſiſchen Grünſpan / Scheiben-Salmiac / eines jeden vier Loth / reinen Salpeter ein halb quint. reibt es miteinander auf das zarteſte ab.

160. Herrn Ertels weiſſe Gold-Farbe auf geringes Gold.

Nimm gebrannten Alaun / Salpeter / eines jeden ein Theil / Koch-Saltz zwey Theil / alles

klein

klein geſtoſſen / das Gold genetzet / und in einem gemachen Feuer aufſieden laſſen / wann die Materia zergangen / alsdann in friſchem Waſſer abgelöſchet / ſo gehet alles ab / und wird gar ſchön.

161. Die Halberſtädtiſche Goldfarbe.

Man nimmt Franzöſiſchen Grünſpan / Schelben-Salmiac / Cypriſchen Vitriol / eines jeden ein Loth / reibt alles mit Waſſer auf das ſubtileſte ab / und läſſt es aufſieden.

162. Die Helle auf beſagte Gold-Farbe.

Man nimmt Salpeter / Weinſtein / ſchönen gelben Schwefel / eines jeden ein Loth / Alaun ein halb Loth / Gurgummi ein wenig / mit halb Regen- und halb Nacht-Waſſer. Probatum eſt.

163. Wann man bleiches Gold hat / wie ſolchem die ſchöne hohe Ungariſche Goldfarbe zu geben.

Man nimmt des beſten Salmiacs / Alaun / eines ſo viel als des andern / reibt es untereinander / thut es dann in eine hölzerne Büchſen. Wann man nun bleiches Gold hat / ſolches glühet / und in das Pulver wirfft / ſo wird man von Stunden an ſehen / daß es die Ungariſche Goldfarbe bekommen ; Wann man es mit dem Pulver nur untereinander ſchüttelt / diß gehet dem trocken Wege zu.

164. Daß eine Arbeit viel höher gradiret wird / als wann es verguldet wäre.

Man nimmt geſtoſſenen Schwefel und Salmiac / eines ſo viel als des andern / reibt es auf das ſubtileſte ab / gieſſet Waſſer darauf / läſſet es miteinander ſieden / und wann das Waſſer warm wird / ſo muß man die verguldeten Geſchmeide darein hängen / und es von Stunden an wieder heraus thun / ſo kommt es in der allerhöchſten Goldfarbe heraus.

165. Eine Engliſche Goldfarbe.

Man nimmt Æs uſtum 2. Loth / Alaun 1. Loth / Salpeter ein halb Loth / Salmiac 1½. Loth.

166. Die Helle auf ſolche Goldfarbe.

Nim̃ Weinſtein / Schwefel / eines jeden 1. Loth / Koch-Saltz ein halb Loth / Gurgumi ein wenig.

167. Eine ſonderbar-ſchöne Goldfarbe.

Man nim̃t des auf der Gilbe calcinirten Ungariſchen Kupfferwaſſers auf das ſubtileſte abgerieben 3. Loth / Glocken-Salmiac 3. Loth / Frantzöſ. Grünſpan 1. Loth / reibe es unter einander auf das ſubtileſte ab / und gebraucht es wie man weiß.

168. Köſtliche Glühe-Farbe.

Nimm Salmiac / Salpeter / eines jeden 1. loth / Æs uſtum ein halb Loth / gefloſſen Saltz 2. Loth / mit flieſſendem Waſſer.

169. Rechte Gold-Gradirung.

Man nimmt Frantzöſiſchen oder deſtillirten Grünſpans / Scheiben-Salmiacs / eines jeden ℔j. Vitriol 2. Loth / gegoſſen Saltz 2. Loth / vermiſcht alles wohl durcheinander.

170. Das

170. Das Kupfer aus den guldenen Ketten auszuſieden.

Nimm gemeinen Schwefel / 4. Loth Saltz / 2. Loth Kupfferwaſſer / mit Waſſer aufgeſotten / wann es nun nicht auf einmahln heraus kommet / muß man es öffters wiederholen / biß man verſichert iſt / daß kein Kupffer mehr darinnen iſt.

171. Gute Gold-Farbe.

Nimm Salmiac drey Loth / Salpeter 6. ſechszehen Theil / und nicht gehellet.

172. Eine gute Glühe-Farbe.

Nimm gut Ungariſch Kupfferwaſſer drey Loth / ſchönen Grünſpan drey Loth / Salmiac dreyzehen Loth / Borax ein Loth / vermiſche alles geſotten untereinander / thue es in einen Topff / ſiede es mit ſtarcken Wein-Eſſig / darnach auf das kleineſte gerieben / giebt gar eine ſchöne Farbe.

173. Eine Frantzöſiſche Farbe.

Nimm Salmiac / Grünſpan / Alaun / Salpeter / jedes ein halb Loth / weiſſen Vitriol / Sal gemmæ, Sal alcali, jedes ein halb Loth / Borax und Saltz / jedes ein quint. reibe es untereinander / glühe die Arbeit vor ſchwartz / laſſe die Farbe verrauchen / bürſte es aus / wann es kalt worden iſt, dann helle es.

174. Eine andere Frantzöſiſche Farbe.

Nimm Salmiac / Salpeter / eines jeden zwey Loth / Koch-Saltz ein Loth / Vitriol ein qu. Æs uſtum 3. qu.

175. Noch eine andere.

Nimm Grünſpan / Salmiac / jedes 4. Loth/ Kupfferwaſſer anderthalb Loth/ Salpeter ein halb Loth/ reibe es trocken / gieſſe hernach Eſſig daran/ laß halb einſieden/ reibe es wieder klein/ und färbe es nicht zu heiß.

176. Den Meßing bald flüßig zu machen.

Nimm darzu Borax / Venediſche Seiffen und Salmiac ꝛc.

177. Meßing zu verguldeN.

Man nimmt auf einen Ungariſchen Ducaten 2. Loth unverfälſchten Mercurii, und macht daraus ein Amalgama. Darnach gebrauchet man dieſe Silber-Farbe.

Nimm guten Grünſpan ein Loth /
Cyprianiſchen Vitriol ein halb Loth/
Salpeter drey Loth /
Salmiac drey quint.

Nota.

Die verguldete Arbeit thue in ein Cofent mit auskratzen / und nim erſtlichen eine linde Bürſten/ wañ der Mercurius verrauchet iſt/ darnach beſtreiche die Arbeit mit der Silber-Farbe mit einer Feder/ laß gemählich auf einer Glut fein ſchwarz werden / darnach wirffe die Arbeit in Nachtwaſſer/ beſtreiche ſie alsdann noch einmahln / wann es nicht roth genug iſt / ſo beſtreiche ſie zum drittenmahl / und laſſe ſie abrauchen fein ſchwartz oder abbrennen / halte eine glühende Kohlen über die Arbeit / wann ſie auf der Glut liegt / alsdann wieder in das Nacht-Waſſer geworffen / und mit

mit einer Bürſten in derſelben wohl ausgekratzet.

178. Den Meßing oder Kupffer ſchön gelb zu färben.

Nimm ſchönen gelben Schwefel / Gurgummi / Salpeter / calcinirten Weinſtein / Alaun / gieſſe Waſſer daran / laſſe deine Geſchmeide von Kupffer / Meſſing / eine Stunde lang darinnen ſieden / und über Nacht darinnen liegen / macht ſchön Gold-Farbe.

179. Rechenpfenning oder andere Geſchmeide von Meßing ſchön gelb zu färben / wie Gold.

Nimm eine Maaß Regenwaſſer / laſſe es ſieden / darein thue ein halb Loth ſchönen Gurgummi / ſiede aber zuvor deine Geſchmeide im Weinſtein / hernach mit Eſſig / kratze es ſauber / und färbe es ſo dann gehöriger maſſen / die Arbeit wird überaus ſchön.

Von allerhand Eiſenhärtungen.

180. Wie man Eiſen und Stahl auf das beſte härten und wieder entlaſſen ſolle.

Man nimmt bey anbrechendem Tage friſches Eiſenkraut aus der Erden / ſchneidet die Wurtzel davon ab / zerſchneidet ſelbiges hernach klein / und zerſtöſſet es in einem ſteinern Mörſel zu einem Mues / dann preſſet man den Safft darvon aus / durch ein reines Tuch auf das beſte / und verwahret hernach ſolchen in einem ſaubern Glas fein ſauber. Wann man nun etwas ſonderliches härten will / ſo

ſo nimmt man deſſelben Safftes ein halbes Seidlein / Urin von Männern oder Knaben die ſtäts Wein trincken / ein halbes Seidlein / Engerling- oder Regenwürmer-Safft ein Achtel Maaß / vermiſchet dieſe 3. Säffte untereinander; ſo man nun härten will / ſo läſſet man dasjenige Inſtrument / oder was es ſeyn mag / zimlich erhitzen / ſtöſſet es dann alſobald in beſagte Mixtur, nur ſo weit als es hart ſeyn ſolle / und läſſet die Hitze von ſich ſelbſten vergehen / biß es Goldfarbe Flecklen gewinnet / dann kühlet man es folgends in beſagter Mixtur oder Waſſer ab; wann es aber zu ſehr blaue wird / ſo iſt es noch zu weich / ſo wohl zu mercken.

181. Eine Härte die alles durchhärtet.

Man ſammlet der krummen Schnecken mit ihren krummen Häußlein nach Genügen / zerſtöſſet ſolche zu einem Mues / und deſtilliret über den Helm ein Waſſer darvon herüber; wañ man nun etwas ſonderbares harte haben will / ſo läſſet man ſolches vorhin wohl erglühen / beſtreuet es mit Sand oder Schwefel / und löſchet es dann in beſagtem Waſſer ab.

182. Eiſen und Stahl überaus hart zu machen.

Man nimt friſchen Ochſen-Koth / und läſſet denſelben in reinem Regenwaſſer ſieden / rühret es wol um / in ſolchem kan man nun den Stahl auf das beſte temperiren.

NB. Wann er aber auf ſolche Art gar zu hart werden ſolte / ſo muß man nur ein wenig geſchabte Venediſche Seiffen darein thun / und dann erſt

den Stahl darmit temperiren/ ſo wird er den ge-wünſchten Effect erlangen.

183. Einen Bohrer ſo hart zu machen/ daß er durch ein Eiſen bohret.

Man nimmt friſche Haußwurtz/ und ſiedet ſelbige in Regenwaſſer/ in ſolchem kan man nun Bohrer und andere Dinge auf das beſte härten.

184. Eine unvergleichliche Härtung zu Nebern/ Bohrern und anderen Waffen.

Man nimmt Knaben-Urin und ſiedet Eiſenkraut/ Ochſenzungenkraut und Haußwurtz darinnen/ löſchet die beſagte Inſtrumente in ſelben ab/ ſo werden ſie unglaublich hart.

185. Pickel/ Pantzer/ Meiſſel und Meſſer gut zu härten.

Man löſchet ſolche im weiſſen Ruben-Safft ab/ ſo giebt es eine gute Härte.

186. Stahl und Eiſen auf das härteſte zu machen.

Man nimmt Weinſteinwaſſer und Salmiac-Waſſer/ eines ſo viel als des andern/ und löſchet die Waffen darinnen ab.

187. Die Schuh-Ahlen aufs beſte zu härten.

Man machet in viereckichten harten Tiegel mit gebrennten Ochſenklauen oder Hörnern/ auch nur mit dem Abgang von dem Horn/ ſo man bey den Kammachern oder Horn-Drechslern häufig haben kan/ eine Lage um die andere/ lutirt einen Deckel darüber und läſſet es wohl verglühen/ löſchet

es hernach im faulen Regenwaſſer mit Urin vermi-ſchet ab/ſo bekom̃en ſolche eine perfecte Härtung.

188. Auf andere Art Eiſen und Stahl auf das beſte zu härten.

Man nimmt Weinſtein-Oel / ſo im Keller ge-floſſen/ und Salmiac-Waſſer/eines ſo viel als des andern/ vermiſchet es untereinander / und löſchet die Waffen darinnen ab.

189. Auf eine andere Art.

Man nimmt friſch-gehackte Holtz-Aepffel / und zwinget durch ein Tuch den Safft darvon aus/ in-gleichen nimmt man friſchen und klein-zerhackten ſchwartzen Rettig/ preſſet gleichermaſſen den Safft aus / beyder Säffte nimmt man nun in gleicher Maaße / und löſchet die erglühten Inſtrumenta oder Waffen darinn ab/ wie man ſonſten zu härten pfleget/ ſo wird es überaus gut.

190. Stahl hart und gut ſchneidend zu machen.

Man nimmt Ochſenzungenkraut-Blätter / ſie-det ſelbige mit Waſſer/ und löſchet dañ den Stahl in dieſem Waſſer ab.

191. Gute Feylen-Härte.

Die beſte Feylen-Härte geſchicht entweder in Leinöl/ oder Bocksblut / oder Knaben-Urin / der Wein trincket.

192. Fürtreffliche Waffen-Härte.

Nimm Engerling und Schnebling / die man auf den Aeckern/ ſo man pflüget oder ackert/ findet/ eines jeglichen einer guten Hand voll/ in einen ver-glaßten Hafen wohl geſaltzen / ſo werden ſie zu Waſſer/ in ſolchem löſchet man die Waffen ab.

193. Gute Härte zu den Hau-Hämmern der Feylen und andern Schrott-Waffen.

Man nimmt friſch-geriebenen Meer-Rettich/ ſchwartzen Rettich / Regenwürmer / preſſet alles auf das ſtärckeſte aus / vermiſchet den Safft mit warmen Bocksblut/ſchleifft dann die Waffen und härtet darinnen.

194. Daß die Waffen / oder was man ſonſten vor Inſtrumenta / ſo man härten will/ nicht zerſpalten oder zerreiſſen.

Man nimmt Rinder-Unſchlit und läſſet ſolches in einer ſaubern Pfannen zergehen / gieſſet dann ſolches in ein Geſchirr voll kaltes Regen-Waſſer/ und läſſet das Unſchlit eines queren Fingers dick auf demſelben Waſſer geſtehen und erkalten; wañ man nun beſagter maſſen härten will / ſo ſtöſſet man das erglühte Inſtrument fein ſanfft durch das Unſchlit in das Waſſer ſo erhärtet es ſich erſt in dem Unſchlit / dann darnach in dem Waſſer/ und zerreiſſet oder zerſpaltet keinesweges.

195. Eine ſonderliche Mixtur die Waffen zu härten.

Man nimmt des Krauts Wolffsmilch genañt/ ſchwartzen Rettichwurtzel / und Burtzelkraut / eines jeden ſo viel als des andern / zerhacket und zerſtoſſet alles alſo noch friſch auf das beſte / und preſſet hernach auf das ſtärckeſte den Safft aus; deſſelbigen Saffts nimm eine Maaß/Urin von einem roth-haarichten Knaben eine Maaß / zerlaſſe darinnen Salpeter/ Salmiac Sal gemmæ, und Sal

 alcali,

alcali, eines jeden 1. Loth / und thue alles zuſammen in eine wohlvermachte Flaſchen / und grabe es auf 20. Tage lang in das Erdreich / dann deſtillire es herüber / verwahre es auf das beſte / darmit temperire die Gewehr oder Waffen / dann wirſtu Wunder ſehen.

196. Noch mehr andere gute Härtungen.

Man nimmt friſch Eiſenkraut / Drachenwurtz / mit ſamt dem Kraut / eines ſo viel als des andern / ſiedet es miteinander im Regen-Waſſer / läſſet es dann lauter und kalt werden: was nun darinnen abgelöſchet wird / wird fürtrefflich hart.

Oder: Man ſiedet Menſchen-Haar im Waſſer / ſo lange / biß ſelbiges darvon roth wird / was man nun darinnen ablöſchet / gewinnet eine fürtreffliche Härtung.

197. Noch ein andere.

Man nimmt Knaben-Urin / Eppich- und Rettich-Safft / eines ſoviel als des andern / und löſchet es darinnen ab.

NB. Es iſt gar förderlich zu aller Härte / daß man ein jedes Ding / ſo man härten will / vorhin gantz ſauber und wohl auspoliren laſſen muß.

198. Gute Stahl- und Eiſen-Etzung.

Nimm geſtoſſen Saltz ℔ß. Grünſpan 2. Loth / reibe es untereinander / laß in halb Urin und halb Weineſſig zergehen / daß es wird wie eine zimliche Dinten.

199. Sehr gute Stahl- und Eiſen-Etzung.

℞. Ungariſch Kupfferwaſſer 24. Loth / geſtoſſen Saltz 24. Loth / Grünſpan drey Loth / Alaun andert-

derthalb Loth/reibe es untereinander / und laſſe es in 2. Maaß Waſſer zergehen und ſieden/ dañ lege den gegründeten Stahl oder Eiſen darein.

200. Eine andere Stahl-Ezung.

Nimm Alaun/ Grünſpan und Kuchen-Saltz/ eines jeden 6. Loth / Federweiß 5. Loth / ſiede es miteinander in Eſſig.

Oder: Nimm Salmiac / Grünſpan / und Alaun/eines ſo viel als des andern/ ſiede es in Urin/ und gieſſe es heiß auf.

201. Wie man mit Waſſer auf Stahl und Eiſen ezen kan.

Man nimmt Mercurii ſublimati , Grünſpan/ Ungariſch Kupfferwaſſer und Alaun/ eines ſo viel als des andern / thut es zuſammen vermiſcht in einen Glaßkolben/ gieſſet Waſſer darauf/ und läſſet es einen halben Tage ſtehen / rühret es aber offt um / dann beſchreibet man dasjenige / ſo man geetzet haben will / mit Wachs oder Bleygelb / ſo mit Leinöl abgerieben / oder mit Mennig / ſo man mit Leinöl zart abgerieben ; dann thut man beſagtes Waſſer darauf/ und läſſet es einen halben Tage ſtehen und einfreſſen / je tieffer es aber einfreſſen ſolle/ je länger muß man es ſtehen laſſen.

NB. Wann man eingeſenckte Schrifften/ Figuren/ oder Bilder haben will / ſo muß man den Stahl und Eiſen dünne mit Wachs überſtreichen / und mit einen ſpitzigen Pfriemen auf denſelbigen biß auf den Grund ſchreiben / dann das Waſſer darauf ſtreichen / ſo friſſet es ſich tieff hinein.

NB. NB. Will man aber obiges Waſſer darzu nicht gebrauchen / kan man nur zart-pulveriſirten Mercurii ſublimati darauf ſtreuen / Eſſig darüber gieſſen/ und eine halbe Stunde ſtehen und einfreſſen laſſen.

202. Eiſen etzen und darauf zu ſchreiben.

Man nimt guten Saltzburger-Vitriol/ Rheiniſchen Grünſpan/ Alaun und gemein Koch-Saltz/ eines ſo viel als des andern/ vermiſchet es klein geſtoſſen untereinander/ und läſſet es im heiſſen Urin zergehen / rühret es wohl um / und läſſet es alſo einen halben Tage ſtehen ; Wann man nun mit ſolchen auf Eiſen oder Stahl etzen will / ſo muß man ſolches/ wie bewuſt / mit zerlaſſenem Wachs überziehen / und mit einem ſpitzigen Pfriemen darauf zeichnen oder ſchreiben / was man ſelber will / dann auf allen Seiten Rände von Wachs machen / daß nichts herunter flieſſen kan / dann muß man beſagtes Waſſer darüber gieſſen / und eine Nacht darauf ſtehen laſſen/ ſo friſſet es ſo tieff in das Eiſen / daß man es gantz deutlich ſehen und leſen kan.

303. Ein anderes Etzwaſſer auf Eiſen und Stahl.

Nimm Rheiniſchen Grünſpan vier Loth/ Alaun ſechs Loth / Urin und Eſſig zwölff Loth / thue noch darzu Mercurii ſublimati ein Loth / laſſe es ob gelinder Wärme miteinander zergehen.

NB. An ſtatt des Eſſigs und Urin kan man auch Käßwaſſer nehmen.

204. Noch eine andere Stahl- und Eiſen-Etzung.

Nimm Ungariſch Kupffer-Waſſer 14. Loth/ Gallitzenſtein 2. Loth / Alaun 2. Loth / Federweiß 2. Loth/laſſe es mit einer Maaß flieſſenden Waſſer einſieden/ ſo iſt es bereitet.

205. Auf eine andere Art auf Stahl und Eiſen oder Waffen zu etzen.

Man nimmt zart-pulveriſirter lindener Kohlen einen Theil / Ungariſch Kupfferwaſſer 2. Theil Salmiac 2. Theil/vermiſchet alles wohl mit Eſſig zu einem dicken Brey. Wañ man nun ſchreiben oder etzen will/ ſo beſchreibt oder entwirfft man auf dasjenige / ſo man etzen will / zuvor dasjenige mit Leinöl auf das zarteſte abgeriebener Mennig / läſſet es trocknen / und thut dann des beſagten Teiges eines Fingers dick darauf / je wärmer aber ſolcher aufgetragen wird / je eher es hinein friſſet und etzet / doch muß man auch Achtung haben/daß man es auch nicht allzuheiß mache / oder gar verbrenne; wann es nun wohl ertrocknet/ſo thut man das Pulver herab/2c.

206. Auf andere Art.

Man nimmt Grünſpan zwey Theil / gemein Saltz ein Theil/ ſtöſſet es in einem Mörſel/nimmt darzu ſcharffen Eſſig / und thut ihme wie gemeldet. Oder: Man nimmt Kupfferwaſſer/Alaun/ Koch-Saltz / Gallitzenſtein / Eſſig und Linden-Kohlen/und machet es wie oben berühret. Oder: Man nimmt Kupfferwaſſer zwey Theil / Salmiac ein Drittheil / reibt es zuſammen auf dem Stein mit Harn/ und legt es auf/ wie oben gemeldet/

det/allein daß man es kalt aufgieſſet/und 4. oder 5. Stunde in einen Keller ſetzet.

207. Auf Silber zu etzen.

Nimm Scheidwaſſer 2. Loth / Mercurii vivi 1. Loth / Salmiac 1. Loth / laß untereinander ſolviren / und mache dieſen Etzgrund darzu: Nimm reinen Oggergelb 1. Loth / Mennig 1. qu. Venediſches Glaß 1. qu. Venediſche Seiffen ein ſechzehen Theil/ mit Oel und Vernis abgerieben.

208. Eine andere gute Etzung auf Silber und Kupffer.

Nimm des beſten Scheidewaſſers zwey Theil/ Grünſpan / Salpeter und Salmiac / eines ſo viel als des andern/ ꝛc.

209. Fürtrefflicher Etz-Grund.

℞. Zart-abgeriebenen Röteiſtein 3. Loth / Mennig 2. Loth/ Maſtix 1. qu. vermiſche jedes auf das zarteſte pulveriſirt untereinander / dann reibe es wieder mit Leinöl auf das zarteſte ab/ ꝛc.

210. Gute Klingen-Etzung.

Nim̃ Ungariſch Kupfferwaſſer 12. Loth / Saltz 12. Loth/ guten Grünſpan 2. Loth/ Alaun 6. Loth/ friſch Brunnenwaſſer 1. Maaß/ laſſe es miteinander ſieden/ dañ thue die zuvor wohlgegründete und gezeichnete Klingen ½. Stund lang darein/ ꝛc.

211. H. R. J. berühmten Artiſten köſtlicher Etzgrund.

℞. Gebrannten und auf einer Hafner-Mühl zart-gemahlnen Blutſtein ℔j. zart-gemahlen Venediſch Glaß ℔j. vermiſche es wohl untereinander/ reibe es dañ mit Verniß und ein wenig Leinöl auf einem Reibſtein auf das ſubtileſte ab/ darmit kanſt

zum

zum Etzen gründen es ſeye gleich auf Silber/Kupf-fer/Meſſing/Stahl und Eiſen. Wañ man ſonſten auch nur Kühnruß mit abgeſottenen Verniß abreibet/ kan man auch einen guten Etzgrund darmit machen.

Von Stahl- und Eiſen-Entlaſſung und Weichmachung.

212. Eiſen und Stahl weich und zähe zu machen.

Man nimmt Camillenblumen/Storchenſchnabel/Eiſenkraut/eines ſo viel als des andern/thut es zuſammen in einen Hafen mit heiſſem Waſſer/verdeckt es oben wohl/ daß kein Dunſt heraus gehen mag/ läſſet es wohl ſieden/ was nun darinnen abgelöſchet wird/ wird weich und zähe.

213. Stahl und Eiſen weich zu machen.

Man nimt Hornfeylich auf ein Leder/thut Salmiac und Urin darauf/wirfft das Eiſen darein/und läſſet das Leder darvon verbreñen/ſo wird es weich.

214. Eine Eiſen-Härte zu entlaſſen.

Nimm Menſchenblut (in Bädern da man viel ſchröpffet) laſſe es ſtehen/ biß ein Waſſer darauf wird/daſſelbige Waſſer ſeyhe dann ab/und behalte es/darnach halte die Härten-Waffen zum Feuer/ biß ſie heiß werden/ dann ſtreiche dieſes Waſſer mit einem Federlein darauf / daß ſie das Waſſer verſchlingen/ ſo werden ſie weich.

215. Eine andere Härte-Entlaſſung.

Nim̃ verſchaumtes Hönig/ Bockshorn/Alaun/ Borax und Saltz/ und Baumöl/vermiſche es wol durcheinander und löſche es dariñen ab/das iſt eine treffliche Härte-Entlaſſung.

216. Stahl ſo weich zu machen / daß man ihn ſchneiden kan / wie Bley.

Man nimmt geſchabte Seiffen / ungelöſchten Kalch / eines ſo viel als des andern / Salmiac den halben Theil ſo viel als der andern Stücke eines / dann machet man einen Teig darvon / beſtreichet den Stahl darmit / ſchlägt dann einen Leimen darum / und läſſet es ein paar Stunde lang verglühen / ſo wird der Stahl ſehr weich / ſo man ſolchen noch weicher haben will / kan man es noch einmahlen wiederholen.

217. Auf eine andere Art.

Man machet von Weyd-Aſchen und ungelöſchtem Kalch / eines ſo viel als des andern / und machet eine ſehr ſtarcke Laugen darvon / läſſet ſie 2. Stunden durchlauffen; Wann man nun in ſolcher Laugen den Stahl vierzehen Tage lang liegen läſſet / will man ihn aber hart haben / wie er zuvor geweſen / ſo muß man ihn nur wieder in kaltes Waſſer legen.

218. Noch auf eine andere Art.

Man wickelt den Stahl in dünn-zerſchnittenen Speck / ſchlägt einen Leimen darum / läſſet hernach ſolchen auf das ſtärckeſte erglühen / ſo wird er ſehr weich.

Oder:

Man nimmt geſchabte Seiffen / ungelöſchten Kalch / eines ſo viel als des andern / ſchlägt es inwendig in einen Leimen / thut den Stahl darein / läſſet ſolchen 2. Stunden in dem Feuer / alsdann läſſet man es von ſich ſelbſten erkalten.

219. Den

219. Den Stahl ſo weich zu machen/ daß man ihn mit leichter und geringer Mühe ſchneiden kan.

Man nimmt friſchen Knoblauch/ friſches Rad-Koth/ eines ſo viel als des andern/ zerſtöſſet es untereinander/ und ſchlägt dann ſolche Mixtur eines Fingers dick um den Stahl/ ſo weit als man ſelbigen weich haben will/ dann ſchlägt man einen guten Hefftleymen darum/ und glühet ihn braun/ fein in ſanfftem Feuer.

Oder: Man nimmt friſches Kühekoth/ temperiret ſolches mit Hönig/ glühet dann den Stahl und löſchet ihn einmahln 5. oder 6. darinnen ab/ ſo wird er ſchön weich.

Oder: Man nimmt von alten Schuhen die Söhlen/ brennts zu Pulver/ und wirfft das Eiſen darein/ läſſet es darinnen abkühlen/ ſo wird es ſo weich wie ein Kupffer.

220. Wann der Stahl etwas zu harte iſt/ und man ihme die Härte eines Theils entlaſſen will.

Man nimmt daſſelbige Inſtrument/ ſo etwan zu harte iſt/ hält es über eine Glut/ daß es heiß werde/ beſtreichet es dann mit Unſchlit über der Hitze/ ſo gewinnet es dann die rechte und ſeine gebührende Härte.

221. Das weiche Eiſen über die maſſen hart zu machen.

Man nimmt Haupt-Haar von einem Menſchen/ Senff-Saamen und Regenwürmer/ läſſet alles miteinander ſieden/ und das Eiſen darmit temperiren.

Oder:

Oder: Wañ man das Eiſen in ein Geiß- oder eines andern Thiers Felle oder Haut / ſo mit Unſchlit geſchmieret/ wickelt / und nachmahls in ein leinen Tuch thut / hernach mit Leim und Kreyden ringsherum überſtreichet/ darnach wohl erglühen läſſet/dann in ein lauteres Waſſer wirfft/ ſo wird das Inſtrument ſo hart darvon / daß man mit geringer Mühe anders Eiſen damit ſchneiden kan.

Von allerhand köſtlichen Eiſen- und Stahl- Etzungen.

222. L. K. Ein Mahlers guter Grund.

Man nimmt auf einer Hafners-Mühl zart-abgeriebenen Blutſtein 4. Loth/ zart-geriebenes Venediſches Glaß 2. Loth/ Schaf-Rüthe 2. Loth/ vermiſcht es wohl untereinander/ und reibt es mit gutem Oel-Vernis und Leinöl auf das ſtärckeſte ab/dann mahle und zeichne mit ſolchen auf Stahl und Eiſen nach ſelbſt Belieben.

223. Köſtlicher Etz-Grund.

Man nimmt zart-pulveriſirten Blutſtein/ Venediſches Glas/eines ſo viel als des andern/vermiſchet beydes wohl untereinander / thut es in einen verlutirten Tiegel/ und glühet es auf das ſtärckeſte aus / reibt es dann mit guten und mit ein wenig Leinöl vermiſchtem Vernis auf das ſubtileſte ab. Wañ man nun auf Silber etzen will / ſo muß man ſelbiges zuvor mit reinem Sande aufs beſte ſcheuren/ dann mit dem beſagten præparirten Etzgrund was man ſelber will/ darauf etzen/und wol ertrocknenlaſſen/dañ brennet man es auf einem gelinden

Kohl-

Kohlfeuerlein ab / biß es ſchwartz wird / dann nimbt man kleinen Sand / ſcheuert den mit einem Finger fein lind vorher / daß es einen feinen reinen Grund bekommet / dann låſſet man in einem Kolben-Glaß / auf heiſſem Sand / gutes Scheidwaſſer wohl warm werden / und gieſſet es dann darůber her / und låſſet es / nach Gefallen / ſo tief als man ſelber will / ein-etzen und freſſen.

224. Etzung auf Silber und Kupffer.

℞. Scheidwaſſer / Vitriol, Grůnſpan und Salmiac / eines ſo viel als des andern.

225. Auf andere Art / auf Silber zu etzen.

Man nimbt gut Scheidwaſſer 4. Loth / Mercurii Vivi 4. Loth / Salmiac 4. Loth / låſſet es mit einander ſolviren.

Der Etz-Grund darzu.

℞. Ockergelb 2. Loth / Mennig 2. qu. Venediſches Glas 2. qu. Venediſcher Seiffen $\frac{1}{8}$. Theil mit Oel und Fernis abgerieben.

226. Eine andere Etzung auf Silber.

Man nimbt auf $\frac{1}{2}$. ℔. gut Scheidwaſſer 4. Loth Mercurii Vivi, låſſets unter einander wůrcken.

227. Sonderbarer Etz-Grund.

Man nimbt auf 6. Löffel voll Schaaf-Röthel / ein paar Loth Silberglett / 1. Loth Maſtix und reibt es mit Leinöl ab.

Das Etz-Waſſer darzu.

℞. Weinſtein / Saltz / Schwefel und Alaun / laß mit einander flieſſen / hernach ſtoſſen / und in einem Kolben zu Waſſer flieſſen.

228. Ein ſonderliches Roſt-Pulver/benebenſt einem ſonderbaren Oel/ vermöge deſſen man alle anſetzende Roſt-Maaſen / von den eiſernen Röhren / Gewehr und Rüſtung / alſo fort vertreiben / und nachmahls mit ſolchem geläuterten Baumöl eingeſchmieret lang ſauber erhalten kan / in den Zeughäuſſern / oder groſſer Herren und Fürſten Rüſtkammern ſehr dienlich / deſſen ſich man auch zu Ulm ſehr bedient. Ex Comunic. Dn. Joh. Furtenbach.

Satz zum Roſt-Pulver.

℞. 32. Loth zartgeſtoſſener ſchwartzer groſſer Schmeltz-Tiegel (darinnen bey dem Müntz-Weſen zuvor Silber iſt geſchmeltzt worden / welche dann auch an der Erden beſſer ſeynd / als nur gemeine Goldſchmieds-Tiegel / durch ein Sieblein gerädet / ferner 64. Loth oder 2. Pfund Smirgel / und 32. Loth oder 1. ℔. Silber-Ertz / (im fall man aber das Silber-Ertz nicht haben kan / ſo mag es vermieden bleiben) alles zart geſtoſſen / und durch ein Sieblein gerädet / endlichen 96. Loth auch zart geſtoſſenen Hammerſchlag darunter gemiſcht / ſo iſt das Roſt-Pulver fertig.

Nun folget der Gebrauch.

Man nehme des bald hernach beſchriebenen geläuterten Baum-Oels in ein Tieglein / darauf ein wenig des obſtehenden Roſt-Pulvers geſtreuet / alsdann die angeſetzte Roſt-Maaſen auf den eiſernen Röhren damit gerieben / ſo gehet der Roſt gleich darvon / hernach aber ſo mag man das Rohr / und die Rüſtung mit dem geläuterten

Baum-

Baum-Oel einſchmieren/ ſo wird es ſich hernach gar lang ſauber erhalten.

Modus, den Smirgel zu Calciniren.

Nota. Den Smirgel aber muß man zuvor folgender Geſtalt calciniren/ nemlich den Smirgel auf ein Kohlfeuer gelegt/ und denſelben laſſen roth werden/ alsdann heraus gezogen und geſtoſſen/ ſo iſt er tüchtig/ damit obſtehendes Roſt-Pulver auszufertigen.

Nun folget/ wie man das geläuterte Baum-Oel præpariren ſoll.

℞. 3. Pfund des beſten Gardſer- oder Genueſer Baum-Oel in ein Küpffernes Geſchir gethan/ alsdann 3. Pfund zerlaſſenes Bley darein gegoſſen/ hernach das Bley wieder heraus genommen/ abermahlen zerlaſſen/ und noch einmal in das Oel gegoſſen/ alſo kan man es vielmalen nach einander/ und je öffter je beſſer thun. Zu letzt das Bley darvon genommen/ dann durch dieſe groſſe Hitze wird dem Oel das in ſich gehabte Saltz auch ſeine Fettigkeit entzogen/ dieſes Oel wird nun in ein Glaß gethan/ alsdann 2. Pf. ſchwer gar zart gefeylte Bley darzu gefüget/ wohl durch einander geſchwänckt/ endlichen wiederumb aus dem Glas/ und auf einen Reibſtein gegoſſen/ und mit einem kleinen Reibſteinlein nicht anderſt als wie ein Mahler die Oel Farben/ alſo auch wohl abgerieben/ hernach in berührtem Glas aufbehalten/ ſo fällt das Bley auf den Boden/ und das Oel ſchwebet empor. Eben mit dieſem Oel

thut man ſo wohl die Rohr / als auch die Rüſtungen nach gethaner Säuberung einſchmieren / ſo werden ſie lang vor dem Roſt ſauber erhalten.

Noch einanders Roſt-Pulver / die Waffen und Gewehr von dem Roſt zu bewahren.

℞. Oel von Ahlen ohne Saltz in einem neuen Hafen bereitet / ſchmiere damit alles / was du für Roſt bewahren wilſt / und lege es hernach bey Seiten / ſo wird es nicht roſten / ja auch nit im Waſſer.

NB. Das Oel wird von einem mittelmäſſigen fetten Ahl in einer eiſernen Pfannen wohl und gantz braun geröſtet / ausgepreſſt und hernach in ein Gläßlein an die Sonnen geſtellet / biß es recht lauter wird.

229. Item verroſtete Waffen und anders zu reinigen.

℞. Bimſenſtein / Zinn-Aſchen und Smirgel / alles wohl pulveriſirt / und durch ein härines Sieb geſiebet / hernach die Waffen oder das Gewehr darmit gerieben / vermittels eines Höltzleins oder Tuchs / darauf von dieſem Pulver wird geſtreuet.

230. Für den Roſt des Eiſens.

℞. Oleum Tartari, beſtreiche das Eiſen damit / es bewahret es nicht allein vor dem Roſt / ſondern machet es auch ſchön rein / ſo man es mit Hammerſchlag abreibet.

231. Das alleredelſte und beſte Stück / das polirt Eiſen-Werck für dem Roſt zu bewahren.

Man nimbt Klauenfett von den Rinder-Klauen / läſt es eine Zeitlang an der Sonnen ſtehen / darmit beſtreicht man alles polirte Eiſenwerck.

232. Wie das polirte Eiſenwerck frey vor Roſt zu behalten.

Es iſt ſo nutzlich/ das Eiſen unverroſtet zu behalten/ daß ihrer ſo viel fleiſſig darnach trachten/ wie ſolches leichtlich geſchehen könne/ und ſpricht Plinius, man könne das Eiſen vom Roſt frey behalten mit Bleyweiß und Gips/ und flüſſigem Pech/ wie es aber mit Bleyweiß geſchehen ſolte/ erkläret er nicht. Diejenigen aber/ die aus Bleyweiß ein Oel zu machen wiſſen/ ohne Eſſig/ und ſolches auf das Eiſen ſchmieren/ können daſſelbige gar leicht unverroſtet erhalten.

Etliche beſtreichen das Eiſen mit Hirſchen Unslit. Item mit dem Marck von Schaafs-Füſſen/ ſo wird es ihnen auch nicht roſtig.

233. Daß ein Degen nicht anroſte in der Scheiden.

Schmiere denſelben mit zerlaſſenem Unſchlit/ inſonderheit an der Spitzen/ kanſt du Hirſchen-Unſchlit haben/ iſt es umb ſo viel deſto beſſer.

234. Wehr und Waffen anzuſtreichen/ daß ſie nicht roſten.

Nimb Baumöl/ thue klein geriebenen Zinober darein/ und wenig Menig/ die Waffen darmit beſtrichen/ ſo roſten ſie nimmer.

234. Ein Büchſenwehr zuzurichten/ deſſen Kugel einen Harniſch oder Pantzer/ er ſeye ſo wohl verwahret als er wolle/ durchſcheuſt und durchgehet.

Solches geſchicht alſo/ vermiſche unter eine Ladung Schießpulver 3. gr. Florum Antimonii aus der Apothecken/ und ſtoſſe/ an ſtatt des Papiers/ ſo man darüber zu thun pfleget/ ein Kügelein

lein rothes Wachs / darauf die Bley-Kugel / in ein rund ledern fett Trümmlein / und ſtoſſe es in das Rohr fein dicht auf einander.

236. Ein ſonderliches Secretum, die Waffen und Gewehr auf das härteſte zu machen.

Mache folgende gleich eingetheilte mixtur alſo: ℞. Gemein Saltz / Operment / gebrannt Bocks-Horn / Salmiac / eines ſo viel als des andern / vermiſche es wohl gepulvert unter einander / überſchmiere dann deine Waffen mit ſchwartzer Seiſſen / ſtreue bemeldt Pulver darauf / wickle es alsdann in einen naſſen Lumpen / und lege es in ein ſtarck Kohlfeuer / laſſe es durch und durch glühen / daß es gantz roth wird / wann ſolches geſchehen / ſo lösche es in Menſchen-Harn ab / willſt du es öffters thun / ſo ſtehet es dir frey.

237. Zu verhüten / daß die Waffen nicht roſten / und den Roſt darvon hinweg zu nehmen.

Nehmet anderthalb ℔. Rinderfett / anderthalb ℔. ſüß Mandel-Oel / das ohne Feuer ausgezogen iſt / 1. ℔ gereinigtes Baum-Oel / 4. Unzen Campher / 12 Unz mit Schweffel gebranntes Saltz / machet daraus eine Vermiſchung / und laſſet es wohl kochen / daß es wie eine Salbe werde / damit reibet die Waffen ab / den Roſt zu verhindern.

Mercket / daß das Bley gebrennet wird wann es flieſſet / und dann werffet zu Pulver gemachten Schweffel darauf in Fluß / und rühret das Bley allezeit umb mit einem eiſernen Stänglein / biß es wie ein ſchwartz Pulver liegen bleibet / das Baumöl wird gereiniget mit laulichtem Waſſer / wohl mit einander geſchlagen / und ſich ſetzen laſſen /

und

und hernach in ein Trichter gethan zu filtriren/ das Waſſer gehet zu erſt/ hernach ſtopffet man das Loch unten zu.

238. Eine Salbe für Roſt der Wehr und Waffen/ die viel Jahr lang gut bleibet.

Nimb Magnetenſtein 8. Loth / Hamerſchlag 8. Loth / Bimſenſtein 8. Loth/ Klauen-Fett / oder Fett von Knochen 8. Loth/ Aſchen-Schmaltz 1. Lot. den Magnet/ Hammerſchlag und Bimſenſtein im Mörſel erſt klein geſtoſſen / geſiebet / und mit den andern Stücken zu einer Salbe geſchmoltzen/ darnach beſtreichet man Wehr und Waffen / oder Eiſenwerck / das man vor Roſt gerne ſicher haben will / darmit / es hält ſich viel Jahr.

239. Einen ſchönen Meſſing zu machen/ der ſich dem ſchönſten Gold gleich träget.

Nimb 4. Loth Kupffer/ laſſe ſolchen flieſſen in einem reinen Tiegel/ trage darein 1. Loth Speauter/ laſſe es ¼. Stunde lang mit einander flieſſen/ dann gieſſe es aus / in einen mit Hönig beſchmierten Jnguß. Oder man läſſet 2. ℔. Meſſing oder Lohn-Gold flieſſen/ und trägt in Fluß 2. Loth Speauter darauf / gieſt es dann in einen mit Wachs geſchmierten Jnguß.

240. Ein köſtlicher Fluß zum Schlag-Loth.

Nimb Arſenici 4. Loth/ gebrannten Weinſtein 3. Loth/ Kupffer-Abſeylich 2. Loth/ Saltz 1. Loth/ Mercurii &c.

241. Alle Metallen geſchmeidig zu machen.

Nimb Maſtix / Weyrauch / Myrrhen / Venediſchen Borax jedes 2. Loth/ ſtoſſe und vermiſche es wohl unter einander / darvon trägt man etwan dreyer Erbiß groß auf das gefloſſene ungeſchmei-

dige Metall / das wird dann ſehr geſchmeidig darvon.

242. Alle Metallen weich zu machen.

Nimb 1. ℔. Wachs/ darzu thue weiſſen Euphorbii/ reibe und deſtillire es über den Helm/ daſſelbige Waſſer ſolle dann alle Metallen geſchmeidig machen.

243. Von Zinn ſo dinn zu gieſſen / als man ſelber will.

Nimb 1 Theil Wißmuth und 10. Theil Zinn / aber die Flaſche darff nicht zu heiſſe ſeyn/ das Zinn muß auch nicht zu heiſſe ſeyn. Der Wißmuth iſt ein Minerale ſchön weiß als Silber / aber ungeſchmeidig/ und läſſet ſich zu Pulver ſtoſſen.

244. Ein gutes Gieß-Bley.

R̷ m̃ Bley 4. Loth/ Zinn 2. Loth/ Wißmuth ℔j.

245. Den Meſſing ſchön weiß ohne Silber zu ſieden.

Vor allem muß man den Meſſing ſchön rein poliren / hernach nimbt man obgedachtes feines Engliſches Zinn und geſtoſſenen Weinſtein / und ſiedet den Meſſing darmit in einem neuen unverglaſſurten Hafen mit reinem Waſſer / ſo wird er ſo weiß/ als wann er verſilbert wäre.

246 Schönes Zinn-Loth.

Nimb fein Seifen-Zinn/ Villacher Bley eines jeden 2. Loth / Wißmuh 3. Loth / laß es mit einander flieſſen 2c.

247. Geſchwinde zur Löthung.

Man nimbt des feineſten Zinnes/ reinen unverfälſchten Wißmuth / läſſet es unter einander flieſſen/ und gieſſet es über ein ſauberes Blech / daß es gantz dinn werde. So man nun will ein Zinn an das

da andere löthen / ſo muß man das Loth auff das Zinn legen / und das andere Zinn / ſo man daran löthen will / darüber / u. nur über ein Liecht oder geringes Kohlfeuer halten / ſo flieſſet das Loth / ſo nun das Ziñ kalt wird / ſo ſitzt das Zinn gantz feſt aneinander.

248. Curioſe und geſchwinde Zinn-Löthung.

Nimb friſch Hönig und Baumöl / (darf nur trübes Baumöl ſeyn /) laſſe es in einem Löffel zergehen / wirffe etwas Teuffels-Dreck darein / dann gieſſe es aus / dann muß man das zerbrochene Stuck anfriſchen / oder auf beyden Seiten verneuern oder feylen / dann mit einem Höltzlein die Mixtur ausſtreichen / und etwas zart-gefeyltes Zinn darauff zetteln / &c. dann erkalten laſſen und abſchaben.

249. Gut Silber-Schlagloth.

Nimb fein Silber 1. Loth / Meſſing Gold 3. qu. laſſe das Silber wohl treiben / darnach wirffe erſt den Meſſing darauff / thue Kohlſtüppe darauff / darnach blaſe es wieder heraus / und laſſe es wieder treiben / und wirffe dann ein wenig Arſenic darauf / ſo ſolcher eingegangẽ / gieſſe es alſobaldẽ aus.

250. Gulden Schlag-Loth.

Nimb ein halb Quintlein gantzer Groſchen.

251. Gutes Schlag-Loth zu geſchmeidten Dingen.

Nimb 4. Loth fein Silber / drey Grad Kupffer / 1. Gran ſchwehr Gold / ein Gran iſt der 18te Theil von einem Ducaten.

252. Augſpurger Blachmahl zu machen.

Nimb 1. Loth Kupffer / 1. Loth Bley / 2. Loth Schwefel / 1. Loth Salpeter.

Ein anderes Blachmahl.

Nimb Mercurii Vivi 2. quintl. Bley 2. Loth /

Kupffer 2. qu. Oder nimb Mercurii Vivi 2. qu. Schwefel 2. qu. Bley 2. qu. laſſe es miteinander flieſſen. Oder nimb Silber 1. Loth / Bley 1. Loth / Kupffer 1. qu. Oder nimb Silber 1. Loth / Kupffer 2. Loth / Bley 3. Loth / gieſſe das in einen andern Tiegel / mit geſtoſſenen Schwefel / doch wirff des Pulvers von Salmiac und Borax darein / und gieſſe den König in Zinn.

253. Hartes Blachmahl.

Nimb Silber 3. qu. Kupffer ein halb Loth / Bley ein halb Loth.

254. Welches Blachmahl.

Nimb fein Silber 3. qu. Bley 1. Loth / Kupffer-Waſſer 1. qu. laſſe es mit einander treiben / wirffe ein wenig Schwefel darein / dann gieſſe es aus.

255. Ein guten Fluß zum Gieſſen.

Nimb Salpeter 1. Loth / Salmiac 1. Loth / Venediſchen Borax 1. Loth / Venediſcher Seyffen 1. Loth / Weinſtein 1. Loth / dieſe Stücke alle zerſtoſſen untereinander gemiſchet / und in einer ſtarcken Laugen einſieden laſſen / biß es dick wird wie Aſchen.

256. Ein ausbündiger Fluß / auff Silber wañ man etwas in Flaſchen gieſſen will.

Nimb Salpeter 1. Loth / Weinſtein 1. Loth / Salmiac 2. Loth / und Glasgall 2. Loth / Borax ein halb Loth / und Alaun ein halb Loth.

257. Guter Fluß auff Silber und Gold.

℞. Salpeter 1. Loth / Weinſtein 4. Loth / Borax 4. Loth / Salmiac 6. oder 8. Loth / vermiſche es untereinander.

258. Guten Borax zu machen.

℞. Tartari Calcinati ℔j. reinen Salpeter 12. Loth /

Loth/Salarmoniac 12. Loth/ und Salalcali 8. Loth/ mit einander klein geſtoſſen/ und den Cremirten Tartarum darzu gethan/ gieſſe darnach 1. Maas friſcher Milch darauff/ſetze es an ein Gewölbe/und laſſe es 2. Tage ſtehen/ ſo ſetzet ſich oben eine graue Haut/die nimb hinweg/ darnach mache eine ſcharffe Laugen/ von halb Eſſig und friſchen Brunnen-Waſſer/ durch gute Aſchen/ derſelbigen Laugen nimb 4. Pfund/ und thue die obbeſchriebene Specie darein/und laſſe es in einen Hafen allgemach einſieden/ daß es wird wie ein Mues. Darnach thue es in eine verglaſurte Pfannen/ die fein weiß und weit iſt/ und nicht hoch/laſſe es an der Sonnen oder warmen Stuben ſtehen/ daß es von ſich ſelber eintrocknet/und hart wird wie ein Eyß/darnach ſetze die Pfannen auff ein klein Feuerlein/ daß ſich die Materi darinnen erhitze/ alsdann ſprenge mit einer Bürſten friſch Waſſer darauff/ und bedecke die Pfannen/ ſo ſchälet es ſich von einander/ in lange und kurtze Stücklein/ und iſt gerecht.

259. Auff eine andere Art/Borax zu machen.

℞. Schönen Allaun und reines Salalcali. eines jeden ℔j. vermiſche es untereinander/ und koche es miteinander eine halbe Stunde lang/darnach nimb das Waſſer wieder heraus/ und thue wieder ℔j. rein geſtoſſnen Salis gemæ, ℔j. Salis alcali, und 8. ℔. Jungfern Hönig/ 10. Pfund friſcher Kühe-Milch darzu/ vermiſche alles untereinander/ mit obgenanntem Waſſer/ darnach ſtelle es 3. Tage lang an die Sonnen/ ſo iſt es bereitet.

260. Einen guten Borax für die Goldſchmiede zu machen der ſo gut ſeyn ſolle/ als der Venetianiſche.

Man nimbt des im Keller geflоßnen Weinſtein-Oels/ und des Sala kali-Waſſers eines jeden 3. Unzen/ Hönig 3. Loth/ das thut man zuſammen in ein Glas/ und ſetzet ſolches auff eine Sand-Capellen/oder auff heiſſe Aſchen/laſſet es langſam einkochen/ ſiehet aber wohl zu/ daß es nicht überlauffet/ diß mus man ſo lange miteinander kochen laſſen/ biß es gantz und gar eingekocht iſt/ dann muß man ſo ſtarck Feuer geben/ biß es ſchmeltzet/ wie ein Wax/ dann mus man es auff einen Stein gieſſen/ ſo wird es ſchön klar und lauter/ alsdann ſprenget man ein wenig Baumöl darauff/ ſo hat man einen ſolchen guten Borax/ der eben das verrichten thut als der Venediſche ſelbſten.

261. Borax auff eine andere Art zu machen/ ſo von einem Curioſen herkommet.

Man nimbt der feineſten Glas-Gall/ ſo viel man will/reibet ſolche klein/und ſolviret ſie in Waſſer/ dann reibt man Allaun/und ſolviret ihn auch in Waſſer/ferner nimbt man 2. mahl ſo viel Krafft-Meel/als der obern Stücke/ geuſt auch Waſſer daran/das warm ſeye/ thut dann die 3. Stücke zuſammen und läſſet das Waſſer abrauchen/ dann läſſet man es ſtehen/ biß es ſich cryſtalliſiret/ und läſſet es kalt werden/ ſo hat man auch guten Borrax.

258. Ein

262. Ein guter Fluß / ſo alle Metalliſche Calces wieder in ein Corpus reduciret / und ſo edel iſt / als der beſte Borrax.

Man nimbt 7. Loth gefloſſen Saltz / 7. Loth Glaß-Gall / und 1. Loth Borrax vermiſchet / und reibet alles wohl untereinander / låſſet es endlich mit einander flieſſen / ſo hat man einen ſolchen edlen Reducir-Fluß / der dem Borax nichts bevor låſſet.

263. Ein guter Fluß zum Gieſſen.

℞. Salmiac / Salpeter / Venediſchen Borax / Venediſcher Seyffen / Glaß-Gall / und Sal-Tartari, eines ſo viel als des andern / vermiſche es wohl untereinander; oder nimb Salpeter / Salmiac / Venediſchen Borax / und Venediſcher Seyffen / eines ſo viel als des andern / laſſe es wieder mit einander in einer ſehr ſtarcken Alcali Laugen zergehen / dann laſſe es wieder mit einander zu einem Alcali, oder Saltz einſieden / dieſer Fluß macht alle Metallen ſehr leichtflůſſig / und geſchmeidig.

264. Ein ausbündiger F uß auff Silber.

℞. Venediſchen Borax 2. Loth / Calc. Weinſtein 1. Loth / Glas-Gall / gefloſſen Saltz / Calc. Alaun jedes 3. qu. Salpeter ein halb Loth.

265. Ein edler Fluß auff Gold und Silber.

℞. 4. Loth Borax / 2. Loth Calc. Weinſtein / 1. Loth Salpeter / 2. Loth Glas-Gall / vermiſche es untereinander.

Allerhand hart Holtz / als Birn- und Maul-beer-Baumen Holtz / und anderes ſchön ſchwartz wie ein Sammet zu färben.

Nimb ein halb Seidlein Stahlfeylich / pulveriſirten Salmiac 2. Loth / thue es untereinander vermiſcht / in ein neues Töpfflein / und gieſſe darüber ein Maas ſehr ſtarcken Wein-Eſſig oder laſſe den Salmiac zuvor in Wein-Eſſig zergehen/ und geuß ihn an das Stahlfeylicht / vermache den Topff / und laſſe es 12. oder 14. Tage ſtill ſtehen/ alsdann nimb die Breſilgen-Spähne ſo viel du wilſt / thue es mit 3. Loth pulveriſirten Gallus in eine gute Maaß ſtarcke Laugen / laſſe es auch/ wie das Eiſenfeylich 14. Tage ſtehen / wann du nun ein Holtz ſchwartz färben wilſt / mache beyde Häfen bey einem kleinen Feuerlein / oder Oefelein wohl warm / und überſtreiche das Holtz / erſtlichen mit der Laugen / alsdann darauff mit dem Eſſig/ wann nun das Holtz ſchwartz genug ſcheinet / wiſchet man es mit einem wüllenen Tuch fein ſanfft ab/ darnach überfähret man das Holtz mit einem Stücklein Wachs / und reibet es mit einem wüllen Tuch/ daß ſich das Wachs wohl erhitzen mag / ſo wird das Holtz ſehr ſauber gläntzend/ und wie ein ſchwartzer Sammet ausſehen.

267. Gantze ſtählerne Harniſch zu verguldẽ

Nimb Weinſtein 1. Theil / Salmiac ein halb Theil / Grünſpan ein halb Theil / Saltz ein wenig/ ſiede es in weiſſen Wein/ und ſtreiche das auf einen glatten Harniſch / mit einer Bürſte/ laſſe es trocken werden/ darnach verquicke und verguldе es mit g-

mah

gemahlnen Golde / wie die Goldſchmiede vergulden.

268. Eiſen vergulden.

Nimb 2. Loth Alaun / 2. Loth Mercurii ſublimati, 2. Loth Salmiac/2. Loth gebrannten Weinſtein/darauff gieſſe Urin-Waſſer / laſſe es in einer Wärme zergehen / lege das Eiſen darein / ſo verquickt es ſich/betrage es dann mit gemahlnen Gold oder Silber: Oder nimb 1. qu. Salmiac/ 1. Loth/ Alaun/1. Loth Vitriol, ℔j. Kupffer-Waſſer/thue es zuſammen in einen Topff / laſſe es halb einſieden/ und halte das rein gemachte Eiſen darein/ daß es roth wird / und vergulde oder verſilbere darauff: Oder nimb 2. Loth Federweiß / 1. Loth Vitriol, 1. qu. Saltz/ 1. qu. Alaun/ 1. Nöſel Weinſtein-Waſſer eingeſotten / in einem verglaſurten Topff / zwey Finger tieff / laß kalt werden/ und alles auf ein Eiſen geſtrichẽ/daß macht das Eiſen kupffericht.

269. Ein Quick-Waſſer / daß Eiſen zu vergulden und zu verſilbern.

Nimb 1. Loth weiſſen Vitriol, 1. Loth Æsuſtum, 1. Loth Weinſtein / 1. qu. Wein-Eſſig / und in einen Scheid-Kolben gethan/ das Glaß zugemacht/ halb eingeſotten/ was du nun für ein Eiſen vergulden wilſt / das verquicke mit dieſem Waſſer / und mit Mercurio und vergulde darauff.

207. Das Gold oder Silber vom verguldeten/ oder verſilberten Stahl herab zu bringen.

Thue Mercurium in einen Tiegel / laſſe ſolchen warm werden / Venediſches Glas / ſtoß und wirff ein wenig auf den Mercurium, rühre es wohl durch einander/ ſtreich es auff das vergüldete Eiſen/

thue es über eine Glut / laß warm werden / ſtreiche es in ein Geſchirr mit einer Feder / den Mercurium drucke durch ein Tuch / ſo liegt das gemahlne Gold in dem Tuch / das ſchmeltze mit Borax.

271. Eiſen blau machen.

Mache dem Eiſen einen reinen Grund / und lege es auff warme glühende Aſchen / ſo wird es blau / wilſtu nun das Eiſen an etlichen Orten weiß behalten / ſo beſtreiche das Eiſen mit Kalch / mit Lein-oder Baum-Oel vermiſcht / daß es blau bleiben ſolle / darnach miſche es mit einem reinen Tüchlein / ſo wird der Grund gantz weiß und ſchön.

Von allerhand Kütten und Leimen.

272. Ein köſtlicher bewährter Leim / welcher / nachdeme er einmahl trocken worden / ſich von keinem Waſſer / oder Feuchtigkeit läſt ab- oder auffweichen / ſondern der Cryſtall / und andere dergleichen Sachen gewaltig zuſammen hält und leimet.

℞. Grünſpan / Mennig / oder Berg-Zinober / uñ gute Mahler Ferniß / eines ſo viel als des andern / es muß aber alles zuvor auf das zarteſte pulveriſirt / hernach rein mit einander abgerieben / und zu einem Leim vermiſchet werden.

273. Ein Leim ſo ſich weder von dem Feuer / noch vom Waſſer aufweichen läſſet.

Nimb klein geſtoſſenen ungelöſchten Kalch / vermiſche es mit Eyer-Dotter / und weich-flieſſendem Ferniß / thue es auf einen Reibſtein / als wäre

wäre es Farbe / ſo wird es ſteiff und zu einem Leim.

270. Ein ander dergleichen Leim.

Nimb ungelöſchten Kalch / Colophonii oder Spaniſches Hartz/Eiſenſchlacken / eines ſo viel als des andern / ſtoſſe alles zum zarten Pulver/ laſſe es durch ein reines Sieb lauffen / und mache es mit dem Wachs bey einen kleinē Feuerlein zu einem Leim.

271. Ein anderer dergleichen Leim.

Man nimbt Maſtix 1. Theil/ geſtoſſen Glaß/ zartes Steinpulver jedes 5. Theil / weiß Wachs/ ſo viel hierzu vonnöthen / thue alles zuſammen in ein neues ſtarckes Geſchirr von Glaß / laſſe es etlicher maſſen warm werden / und nachmahls mit einander wohl vermiſchen / ſo bekommet man einen guten Stein-Leim.

272. Ein Leim für hölzerne / und ſteinerne eingelegte Arbeiten.

Man nimbt Maſtix/ Weyrauch / und Burras jedes 8. Loth / Wachs ein halb Pfund / laſſe alles untereinander zerſchmeltzen / vermiſche es wohl dann brauche es zu einem Leim.

273. Ein Leim für Meſſer-Hefft.

Zu dieſem Leim nehmen etliche Griechiſch Bech/ Weyrauch / und Saltz; Etliche aber mehr nichts/ als Wachs und Maſtix.

274. Ein Leim/ allerley Edelgeſtein / und Cryſtall auff Holtz zu leimen.

Nimb Menig / oder Berg-Zinober/und Bleyweiß / miſch mit neu-pulveriſirten Ziegelſtein/oder Ziegel-Meel / und einem weichen flieſſenden Ferniß wohl untereinander / laß auff einem Stein wohl

zerreiben / das Holtz darmit überſtreichen / die Steine darauff fügen / und es endlichen an der Sonnen trocknen.

275. Ein Leim für irrdene Geſchirr.

Nimb der Pulver von Marmelſtein / Weyrauch / Maſtix / und Wachs / kreiſch bey einem Feuer wohl untereinander / leime darmit was du wilſt.

276. Auff eine andere Art.

Nimb den Dotter von einem Ey / und ein wenig Grünſpan / rühre es wohl untereinander / ſo wird es zu einem Leim.

277. Ein Leim die feuchten Steine mit einander zu vereinigen.

Nimb weichen und flieſſenden Ferniß / Bleyweiß / und Bolus armenæ, eines ſo viel als des andern / miſche alles wohl untereinander / und brauche es zu deinem Gefallen.

278. Ein Leim / Holtz und Stein aneinander zu leimen.

Man nimbt ungelöſchten Kalch 3. Theil / Weinſtein 1. Theil / pulveriſirt beydes klein / vermiſchet es hernach mit einem weichen zerlaſſenen Ferniß / ſo wird es zu einem guten bewährten Leim.

279. Eine gute Kütte für ſteinerne und irrdene Gefäſſe.

Nimb Menig / oder Zinober / Bleyweiß / ungelöſchten Kalch / Schreiber-Ferniß / oder Sandaraca jedes 1. Loth / ſtoſſe alles klein zu Pulver / vermiſche es mit Eyerklar von 4. Eyern / und guten Tragantſchleim wohl untereinander / und brauche es / eher es hart worden / an ſtatt einer Kütte / für ſteinerne oder irrdene Gefäſſe. 282. Leim

280. Leim oder Kütte zu gläſernen oder irrdenen Geſchirren / dieſelben feſt an einander zu kütten / oder zu leimen.

Man nimbt Maſtix / Sandaraca / Colophonii, Bolus armenæ, zart pulveriſirtes Ziegel-Meel / und Venediſches Glaß / eines jeden 4. Loth / vermiſchet alles zart pulveriſirt untereinander / machet es mit ℔ß. weichen flieſſenden Ferniß / und friſchen neuen Wax zu einer Kütte / ſo offt man es aber brauchen will / muß man es zuvor wohl warm machen.

281. Auff andere Art.

Man nimbt Maſtix und Fichten-Hartz / vermiſchet es bey einem kleinen Feuer / mit weiſſen Wax untereinander / zu einer Kütte.

282. Noch auff eine andere Art.

Man nimbt ungelöſchten Kalch / Bleyweiß / und Eyerklar / eines ſo viel als des anderen / vermiſcht es untereinander zu einer Kütt.

283. Auff noch eine andere Art.

Man nimbt Spanniſch Blech / neu friſch Wax / geſtoſſnen Maſtix / und Schiffpech jedes 2. Loth / vermiſchet es bey einem kleinen langſamen Feuer / wohl untereinander / ſo offt man es nun gebrauchen will / läſſet man es erwärmen / und gleichſam ſieden / küttet alsdann die zerbrochene Geſchirr darmit zuſammen.

284. Guter und bewährter Stein-Leim.

Man nimbt Schwefel / Maſtix / Weyrauch /

und weiß Pech/ eines ſo viel als des andern/ ſtöſſet ein jedes für ſich ſelbſt zu Pulver / thut nachmahls ein wenig reine durchreuterte Aſchen hinzu/ und miſchet alles wohl untereinander/ ſo hat man einen guten Stein-Kütt / oder Leim.

285. Noch ein anderer Stein-Leim.

Man nimbt ſchönen reinen Maſtix / zerbeiſſet oder zerkörnet ſolchen zwiſchen den Zähnen / nachdeme er nun warm worden / und noch alſo zerkörnet iſt / muß man ſolchen auff den Bruch/ Schrick/ oder Ritze des Glaſes /oder Geſchirrs/ ſtreichen/die Stücke fein wohl und enge zuſammen fügen / und alſo aneinander binden/ und den aufgeſtrichenen Maſtix / ſo bald er trocken worden/ mit einem heiſſen Eiſen wiederumb weich und flieſſend machen/ darmit er ſich deſto beſſer in den Schrick / Bruch oder Ritz hinein thue / und die Stück fein ſteiff zuſammen halte.

286. Ein Leim/ Holtz und Stein an einander zu leimen.

Man nimbt ſchönen Maſtix / und friſch Wax/ läßt beydes miteinander in einem reinen Geſchirr zergehen/und warm werden/ darmit kan man Stein und Holtz aneinander leymen/nachmahls fein hart zuſammen binden/ und wann es trocken worden/ die Ort/ an denen es zuſammen gefüget iſt / noch einmahln mit beſtreichen.

287. Ein anderer dergleichen Leim.

Man nimbt ungelöſchten Kalch drey Theil / Wein-

Weinſtein 1. Theil / läſt ein jedes für ſich ſelbſten pulveriſiren / und nachmahls mit weichem zerlaſſenen Ferniß vermiſchen / ſo wird es zu einem guten bewährten Leim.

288. Noch auff eine andere Art.

Man nimbt neu Wax / Griechiſch Pech / und das Pulver von Maſtix / Weyrauch und Ziegel-Meel / eines ſo viel als des andern / vermiſchet alles bey einem gelinden Feuer wohl untereinander / und macht es zu einem Leim.

209. Ein guter Leim für Papier.

Etliche nehmen Hauſenblaſen / laſſen dieſelbige fein klein zerſtoſſen / und nachmahls 4. oder 6. Stunden in einem Waſſer zergehen / machen es alsdann mit den Händen gleichſam zu einem Teig / laſſen denſelbigen fein dünn ausdähnen / und mahlen / ſetzen ihn / wann ſie ihn jetzund brauchen wollen / in einem irrdenen Geſchirr / mit ein wenig Waſſer zum Feuer / ſchaumen es wohl ab / laſſen es ein wenig ſieden / und alſo / ſo lange ſie es brauchen / auff dem heiſſen Aſchen ſtehen.

290. Noch ein anderer Leim zum Pap ier.

Man nimbt Arabiſchen Gummi / läſſet denſelbigen in einem Mörſel eine Weile ſtoſſen / nachmahls in ein Geſchirr thun / Eyerklar darüber gieſſen / und ſo lange über einander ſtehen / biß der Gummi zergehet.

291. Ein Leim für Holtz und Bein.

Man nimbt Stücklein oder Abſchnitzlein von Pergament 4. Loth / der Milch oder Safftes von Feygen / und Wolfs-Milch jedes 2. Loth / alles

wohl unter einander/und läſſet mit ein wenig Waſſer ſieden/ ſo wird es zu einen Leim.

292. Ein Leim von Pergament zu Büchern.

Man nimbt der zähen Brühe/oder Waſſers/ in welchen allerley Felle und Klauen eingeweichet/ und geſotten worden/ wie gleichfals des geſtoſſenen Schäffinen Pergaments/und anderer Thier-Häute/ (wiewohln das Pergament von Schäffen/und Geyſſen beſſer iſt/) laß zween Tage und gleich ſo viel Nächt übereinander ſtehen/und weichen/nachmahls eine gantze Handvoll ungelöſchten Kalch hinzuthun/und alles wohl untereinander vermiſchen: Wann ſolches geſchehen/ die Pergament/ und Fell mit einem lautern Waſſer abwaſchen/alsdann das Waſſer von Ulmen-Baumen-Laub/ ſo viel darüber gieſſen/ daß die Felle 2. Finger hoch darmit bedecket ſeyen/ bey einem Feuer ſo lang ſieden/ biß die Felle gantz weich worden/und zerfahren/ und es endlichen durchſeyhen/ und an ein Ort ſetzen/ da es möge kalt werden/ ſo geſtehet und wird es wie ein Gallrey/ alsdann ſchneyde es zu langlichten Stucken/ ſetze/daß es trocken werde/ an die freye Lufft und brauche es zu deiner Noth.

300. Ein anderer dergleichen Leim.

Man nimbt der Schabſel von Pergament ſo viel man will/ſetzt es in einen Keſſel voll Waſſers/ über ein Feuer/und läſſet es bis auff die Helffte einſieden/ nimbt nachmahls deſſelbigen Waſſers/gieſt es in ein Gefäß mit Rocken-Meel/ und macht es zu einem Teig/ läſſet denſelbigen in einen dünnen und

zarten

zarten Keſſel über einẽ kleinen Feuer ſieden/rühret es im̃merzu untereinander/ biß es hart wird/und die Farbe verändert/und wann man ſolches vernimbt ſo thut man es alſobalden in ein ander ſteinern Geſchirr/vom Feuer hinweg/ und behält es zu dem Gebrauch: Borellus.

294. Ein Leim für zerbrochene ſteinerne Särgecke und Ciſternen.

Man nimbt Eyerklar/ungelöſchten Kalch/und klein zerſchnitten Werck/ oder wohl ausgezupffte Baum-Wolle/ miſcht alles wohl untereinander/ und braucht es/indeme es noch friſch iſt/zu einem Leim.

295. Ein guter Leim von Schleyen.

Man nimbt der Schleyen/oder ſchleimichten Fiſche aus einem faulen Sumpff oder Teich/ſo viel man will/ läſſet ſolche in einem Waſſer wohl ſieden/und nachmals wiederumb trocknen/die Brüh aber kalt werden und geſtehen/hebt alles Fette ſauber darvon ab/ läſſet die Brühe widerumb zergehen/ und ſo eng man immer kan durchſeyhen/ und läutern/ gieſſet es in Formen/ worein man will läſſet es wiederumb erkalten/ und nach der länge wie andern Leim zerſchneiden.

296. Ein anderer dergleichen Holtz-und Stein-Leim.

Nimb ungelöſchten Kalch 3. Theil/Weinſtein 1. Theil/ laſſe ein jedes für ſich ſelbſten pulveriſiren/ und nachmahls mit weichenzerlaſſenen Ferniß vermiſchen/ſo wird es zu einem guten bewährten Leim.

Oder: Nimb neu Wachs/ Griechiſch-Bech/ und das Pulver von Maſtix / Weyrauch / und gebacken Stein / eines ſo viel als des andern / miſche alles bey einem Feuer / wohl untereinander/ und mache es zu einem Leim / zu dem Ende wie oben ſtehet.

297. Ein Leim für Holtz und Stein.

Nimb Stücklein oder Abſchnitzlein / von Pergament 4. Loth / der Milch oder Saffts von Feigen / und Wolfs-Milch / jedes 2. Loth / miſche alles wohl untereinander / und laß mit ein wenig Waſſer ſieden / ſo wird es zu einem Leim.

298. Ein Holtz-Leim.

Nimb weiß Meel/ungelöſchten Kalch/Eyerklar und Pappeln-Safft/ miſche alles wohl untereinander / und preſſe dasjenige/ſo du darmit leimeſt / alſobalden fein und hart aneinander.

299. Ein Leim allerley Edelgeſtein und Cryſtallen/ auff Holtz zu leimen.

Nimb Menig und Bleyweiß / miſch mit dem Pulver von neu-gebackenen Ziegelſteinen / und einem weichen flieſſenden Ferniß wohl untereinander/ laß auff einem Stein wohl zerreiben/das Holtz darmit beſtreichen / die Steine darauff fügen / und es endlichen an der Sonnen trocken werden.

300. Ein Leim/ für höltzerne und ſteinerne eingelegte Arbeiten.

Nimb Maſtix/ Weyrauch / und Burris jedes 8. Loth Wachs ℔j. laſſe alles zerſchmeltzen / miſch wohl untereinander/ und brauche es zu einem Leim.

301. Ein Leim für Meſſer-Hefft.

Zu dieſem Leim nehmen etliche Griechiſch-Pech/ Weyrauch/und Saltz / etliche aber mehr nichts als Wachs und Maſtix.

306. Ein

302. Ein Leim von Pergament zu Büchern.

Nimb der zähen Brühe oder Waſſers/ in welchem allerley Felle und Klauen eingeweichet/ und geſotten worden / wie gleichfalls des geſtoſſenen ſchäffinen Pergaments und andere Thier-Häute (wiewohlen das Pergament von Schaafen und Geiſſen beſſer iſt) laß 2. Tage/ und gleich ſo viel Nächte/ über einander ſtehen / und weichen / nachmahls eine gantze Hand voll ungelöſchten Kalch hinzu thun / und alles wohl unter einander vermiſchen; Wann ſolches geſchehen / die Pergament und Felle mit einem lautern Waſſer abwaſchen/ alsdann des Waſſers von Ulmen-Bäumen-Laub ſo viel darüber gieſſen / daß die Felle 4. Finger hoch darmit bedecket ſeyen / bey einem Feuer ſo lang ſieden / biß die Felle gantz weich werden / und zerfahren / und es endlich durchſeyhen/ und an einen Ort ſetzen / da es möge kalt werden / ſo geſtehet und wird es wie ein Gallrey/ alsdann ſchneide es zu länglichten Stucken / ſetz/ daß es trocken werde / an die freye Lufft / und brauche es zu deiner Nothdurfft.

303. Ein anderer dergleichen.

Nimb der Schabſal von Pergament / ſo viel du willſt / ſetz in einem Keſſel voll friſchen Waſſer über ein Feuer / und laß biß auf die Helffte einſieden/ nimb nachmahls deſſelbigen Waſſers/ gieß in ein Gefäß mit Rocken-Mehl / und mache es zu einem weichen Teig / laß denſelben in einem dinnen und zarten Keſſel über einem kleinen Feuer ſieden / rühre es immerzu unter einander/ biß es hart wird/ und die Farbe verändert/ und wann du ſolches vernimbſt / ſo thue es alſobalden in ein ander ſteinern

Geſchirr vom Feuer hinweg / und behalte es zu deinem Gebrauch.

304. Ein Leim von Papier.

Laſſe Abſchnitzlein von Papier einen Tag in einem Waſſer einweichen / nachmahls in eben denſelbigen eine Weile ſieden / das Waſſer mit gleich ſo viel Mehl vermiſchen / und wiederumb mit einander alſo ſieden / ſo haſt du einen zehen und guten Leim.

305. Ein Leim für Papier.

Nimb Arabiſchen Gummi / laſſe denſelbigen in einem Mörſel eine Weile ſtoſſen / nachmahls in ein Geſchirr thun / Eyerklar darüber gieſſen / und ſo lang über einander ſtehen laſſen / biß der Gummi zergehet.

306. Ein anderer desgleichen.

Etliche nehmen Hauſenblaſen / laſſen dieſelbige klein zerſtoſſen / und nachmahls 4. oder 6. Stunde in einem Waſſer zergehen; Mache es alsdann mit den Händen gleichſam zu einem Teich / laſſe denſelbigen fein dinne ausdähnen und mahlen / ſetzen ihn / wann ſie ihn jetzund brauchen wollen in einem irdenen Geſchirr mit ein wenig Waſſer zum Feuer / ſchaumen es wohl ab / laſſens ein wenig ſieden / und alſo lang ſie es brauchen / auf der heiſſen Aſchen ſtehen.

307. Ein Leim von Schleyen.

Nimb der Schleyen oder anderer ſchleimigten Fiſche aus einem faulen Sumpff oder Teich / ſo viel du willſt / laſſe ſie in einem Waſſer wohl ſieden / und nachmahls wiederum trocknen / die Brühe aber kalt werden und geſtehen / hebe das Fette oben ſämbtlich herab / biß ſie die Brühe wiederumb

zerge-

zergehe/ und ſo enge es immer ſeyn kan/ durchſeyhe und läuter/ gieß in ein Form wie du weiſt/ laß wiederumb kalt werden/ und nach der Länge wie andern Leim zerſchneiden.

308. Ein Glaß ins Holtz zu ſetzen.

Nimb Hauſſenblaſen/ zerſtoſſe es/ und vermiſche es mit Brandenwein.

309. Ein Stein-Leim.

Nimb ein Hartz/ den dritten Theil Hammerſchlag/ Saltz ein wenig/ rühre es durcheinander.

310. Ein Glaß zuſammen ſetzen.

Nimb 1. Loth Maſtix/ 1. qu. Sulphur, 1. Loth/ Calmus/ 1. qu. Wax/ ½. Loth Ziegel-Mehl 1½. qu. Terpentin, das mache alles zu ſammen.

Nimb Hauſſenblaſen mit ein Bißlein rothen Lack und Brandewein.

311. Ein Leim zu rothen Steinen.

Nimb Semmel-Mehl oder Kleyen/ weiß von Eyern jegliches 5. qu. ſeuds unter einander.

312. Ein Gläsleim

Gebranden Wein/ geſtoſſen Glaß/ Hammerſchlag/ Stein Staub-Mehl jedes 5. qu thue auch Haare darein/ temperire es wohl/ wird gut Leim. Oder:

Kalch/ alt Ziegel-Mehl/ Hammerſchlag jegliches 5. qu. miſche es mit Lein-Oel/ und thue das Weiſſe von Eyern darunter. P. e.

313. Ein gut Leim vor Waſſer und Feuer.

Nimb gelöſchten Kalch/ Eyerweiß/ Mehl/ 5. qu. Silbergiett/ 1. qu Lein-Oel/ 5. qu. ſiede es unter einander/ laß dann trocknen/ pulvers darnach

nach / miſche es unter klar / laſſe es 3. oder 4. Wochen ſtehen / dann menge Feylſpähne von Eiſen darunter / gar klein geſtoſſen / und Pergament-Leim / und miſche es unter das Weiſe von Eyern / rühre es wohl unter einander / biß zähe wird / und knete es mit den Händen / dieſer Leim ſolle ſtopffen und hart werden als Stahl und Eiſen.

314. Ein Stein-Leim.

Menige / und geſottenen Fernis / klein gerieben Venediſch Glaß / und ein wenig ungelöſchten Kalch / wann es nicht feucht genug iſt / ſo nimb das Weiſe vom Eye / und mache es feucht darmit.

315. Ein Stein-Kütte an eine ſteinerne Rinnen.

Nimb 1. ℔. Wax / 2. ℔. Pech / 10. ℔. geſtoſſenen Glas-Hammerſchlag und Ziegel-Mehl / doch daß es flüſſig iſt.

316. Ein Stein-Leim.

Glas Kreyden / reſinæ terræ gleichviel jedes 5. qu. zerlaß auf dem Feuer / thue ein wenig Saltz darzu.

317. Ein Leim vor Waſſer und Winde.

Nimb Oleum oliv. & cretæ welches hefftig trocknet / und durchtringet / was man darmit ſchmieret / an welchem es ſeye ꝛc.

318 Ein Leim vors Feuer.

Nimb Horn / Leim / Mehl / Hammerſchlag gleichviel jedes 5. qu. rühre es über das Feuer durch einander.

319. Ein Waſſer-Leim.

Nimb Aquam ardent, Glas/ Hammerſchlag/ Stein-Staub aus der Mühle/ Lein-Oel gleichviel jedes 5. qu.

Von ſchönen Töpffer-Glaſuren.

320. Schön weiſſes Venediſches Glas.

Man nimbt ſchöner wohl zugerichteter Bley-Aſchen 5. Pfund/ reiner Zinn-Aſchen 2. Pfund/ gebrannter Ziegelſtein 1. Pfund/ weiſſen Uhrſand 1. Pfund/ Venediſch Glas 1. Pfund/ Saltz 1. ℔. laſſe es mit einander wohl mahlen/ dann brenne es zu Kuchen/ mit dieſem glaſure hernach/ das muß groſſe Hitze haben/und mit dem Feuer wohl in acht genommen werden.

321. Ein anders weiſſes Glas.

Nimb calcinirt Bley/ oder Bley-Aſchen 1. Pfund/ 3. Mäßlein calcinirt Kieſel/ 6. Mäßlein Sand ꝛc. darmit verfahre wie du weiſt.

322. Schöne weiſſe Glaſur auf Kacheln.

℞. Schöner Menig/ oder/ in Mangel ſolcher/ reiner Bley-Aſchen 6. Pfund/ Zinn-Aſchen 1. Pf. gebrannter Kieſelſtein 3 Pfund/ Sand oder Venediſches Glas 1. Pfund/ Saltz ¼. Pfund/ brenne es zu Kuchen.

323. Ein anders dergleichen.

Nimb feinen Menig 4. Pfund/ Zinn-Aſchen 2. ℔. Venediſches Glas 4. Pfund/ gut Stein oder gemein Saltz eine gute Hand voll/ verfahre darmit wie du weiſt/ und laſſe es zum Kuchen brennen/ darmit kanſt du hernach Ofen-Kacheln und allerhand Geſchirr/ ſchön weiß wie Porcellan glaſuren.

324. Schön

324. Schönes blaues Fenſter-Glas.

Nimb feiner Menig 6. Pfund / klaren uud reinen weiſſen Uhrſand 2. Pfund / Venediſch Glas 2. Pfund/ Saffranfarb $\frac{3}{4}$. Pfund / Saltz eine gute Hand voll / brenne es zu Kuchen / und verfahre darmit wie du weiſt.

325. Schön Goldgelbes Glas.

Nimb Menig oder Bley-Aſchen / Spießglas jedes 1. Theil/ Kißling 2. Theil/ Koch- oder Stein-Saltz 1$\frac{1}{2}$. Theil / laß reiben und ſchmeltzen.

326. Welſch blaues Glas.

℞. Menig 24. Loth/ Sand 1. Pfund / Weinſtein 1. Pfund / Saffran 4. Loth/ brenne es zu Kuchen.

327. Venediſches weiſſes Glas.

℞. Menig oder Bley-Aſchen 4. Mäßlein / Zinn-Aſchen 2. Mäßlein/ Sand 1. mäßlein/ Venediſch Glas $\frac{1}{2}$. mäßlein.

328. Ein anders.

Nimb 8. Mäßlein calcinirt Fenſter-Bley / Zinn-Aſchen 1. mäßlein / Kißlingſtein 1. mäßlein/ Venediſch Glaß ein halb mäßlein.

329. Noch ein anders.

Nimb Bley-Aſchen 4. Mäßlein / Sand 3. mäßlein / Venediſch Glas ein $\frac{1}{2}$. mäßlein / brenne es zu Kuchen.

330. Noch ein anders.

Nimb calcinirt Fenſter-Bley 6. Pfund/ Menig 6. ℔. Seyffen/ Zinn-Aſchen 3. Pf. vermiſche es unter einander / nimb dann daran 12. Mäßlein / Venediſch Glas 2. mäßlein / calcinirt Kieſelſtein 8. Mäßlein / Saltz 2. mäßlein / brenne es zu Kuchen,

331. Schön blau auf weiß.

Nimb Saffranfarb 1. Löffel voll / brenne es 3. malen mit Weinſtein hart / nimb ein Waſſer von gemeinem Bier / reibe die Saffranfarb darmit.

332. Schön blaues Glas.

Nimb rothen Weinſtein 14. mäßlein / Kißling 4. mäßlein / Saffranfarb 2. mäßlein / Saltz 3. mäßlein.

333. Gar ſchönes blaues Glas.

Nimb feiner Menig 8. mäßlein / calc. Kißling 8. mäßlein / Weinſtein 4. mäßlein / Saltz 4. mäßlein / Saffranfarb 2. mäßlein / Venediſch Glaß 1. mäßlein / brenne es zu Kuchen.

334. Noch ein anders.

Nimb Menig 16. mäßlein / Goldglett 8. mäßlein / calc. Kieſelſtein 24. mäßlein / Weinſtein 12. mäßlein / Saltz 12. mäßlein / Saffranfarb 6. mäßlein Venediſch Glaß 3. mäßlein / brenne es zu Kuchen.

335. Schön Venediſch weiß Glas.

℞. Calcinirt Bley 6. ℔. Zinn-Aſchen 1½. ℔. vermiſche es untereinandern / darvon nimbt man 6. mäßlein / Kißlin 4. mäßlein / Saltz 2. mäßlein / Venediſch Glaß 1. mäßlein / brenne es zu Kuchen.

336. Schön Eiſenfarbes Glas.

Nimb Silberglett 6. mäßlein / Sand 6. mäßlein / Kupfer-Aſchen 4. mäßlein / Hammerſchlag 1. mäßlein.

337. Welſch blaues Glas.

Nimb Menig ¾. ℔. Weinſtein 1. ℔. Sand 1. Pf. Safranfarb 4. Loth / laſſe es unter einander dann brenne es zu Kuchen ꝛc.

336. Schön Leibfarbes Glas.

Nimb ſchönen Goldglett 14. mäßlein / Sand 14. mäßlein / Venediſches Glaß .2. mäßlein.

339. Schönes grünes Rachel-Glas.

Nimb reiner Silberglett 12. mäßlein / Uhrſand 9. mäßlein / Saltz 12. mäßlein / reinen Kupfer-Finder 1. oder $\frac{1}{2}$. mäßlein / nachdem der Kupffer-Zinder gut iſt.

NB. An ſtatt des Kupfferzinders kan man auch Meſſingſtaub nehmen / dieſes iſt aber der Unterſchied / daß das Kupffer Graß-grün / der Meſſing aber bleich-grün machet.

* *
*

Fünffte Abhandlung /

Von allerhand köſtlichen Geträncken / als in Erhaltung und Verbeſſerung der Weine / bewährten Bier / Meth und Eſſig-Künſten / von der Deſtillation des Brandweins / Bereitung vieler herrlichen Aquavit, Ros Salis und allerley erdencklichen Italiäniſcher rarer Geträncke.

Von allerhand ſchönen Wein-Künſten.

Num. I.

Einen ſchönen und delicaten Wein bey der Preſſe zu machen.

SAmle die ſchönſten Fränckiſchen Trauben / und laſſe ſelbige alle von den Stengeln abgeſtreifft / thue ſolche in ein eigen Gefäſſe / darmit nichts unreines darzu komme / laſſe dieſe abgeſtreiffte Beeren fein ſauber tretten / nimb dieſen getrettenen Moſt / und thue ihn in ein mit Einſchlage præparirtes Fäßlein / und verfahre darmit / wie oben mit dem Einbrennen ſchon berichtet worden / wilt du ihn aber vergehren laſſen / ſo hänge zerſchnittene und an einem Faden zuſammen geringene Borſtorffer-Aepffel darein /

und laſſe ihn ſolcher geſtalten gelinde vergehren. Doch du muſt ihn nicht laſſen übergehren / und wann die Aepffel krafftlos / müſſen andere darein gehangen werden / biß er gantz vergohren; Nachdeme nun ſolches geſchehen / und er noch etwas warm iſt / ſo nimb etwas Galgant / zwey Loth Zucker / 1. Loth Zimmet / und 1. Loth Muſcaten-Blumen / zerſtoſſe es etwas gröblicht in einem Mörſel / nimb darnach ein Säcklein und thue die zerſtoſſenen Materien darein / und laſſe es in einem verglaſſurten Topffe von obigem Wein wohl kochen / hernach kalt werden / und in das Faß gethan / und das Säcklein mit den Materien zugleich darein gehangen / und feſt zugeſpündet / über drey Tage kan man das Säcklein einmal in das Faß ausdrucken / und hernach wieder in das Faß hängen / den Wein wieder feſte zuſpünden und liegen laſſen / es wird ein delicater und geſunder Wein / iſt offt probiret.

2. Daß der Wein nicht wandelbar werde / ſo lange man ihn halten will.

Laſſe dir ein Trichterlein von Wachholder-Holtz machen / und laſſe es in den Moſt / daß der Moſt dardurch vergehre / ſo wird er ſehr währhafftig.

Oder nimb zu einem Faß Moſt ein Nöſel Wein / und ſiede es / und thue es in den Moſt / oder / ſo du nicht Wein haſt / ſo nimb Moſt / iſt auch gut / machet den Wein bewährt.

3. Ein

3. Ein ſchönes Secretum, überaus wohlgeſchmacken und ſchön gefärbten Wein bey der Preſſe zu machen.

Nimb guten neuen weiſſen Wein/ thue ſo viel/ als denſelben zu färben nöthig iſt/ rothen Wein/ der auch noch neu / und wann noch alles Moſt iſt / darzu / alsdann hänge darein feinen Zimmet / Negelein / Cardomomien / Muſcatenblühe / Citronenſchalen / eines jeden nach Belieben / Canden Zucker ſo viel vonnöthen / und laſſe alles ſo darmit gähren / ſo wirſtu einen ſehr wohlſchmeckenden Wein überkommen.

4. Eine Art / einen ſehr ſtarcken ſüſſen Wein zu erlangen.

Man nimbt des allerbeſten und ſtärckeſten Spiritus Vini ſo man bekommen kan / und gieſſet deſſelben etwan bey einem Nöſel in den Wein oder Moſt / nachdeme er den Unflat auswirfft / und läſſet ihn alſo ausliegen / ſo wird er dann ſehr gut und beſtändig / ſo lange man ihn halten will.

5. Daß der Moſt nicht vergähre.

Solle der Moſt nicht vergähren / ſo nimb im Herbſt Wachholderbeeren oder Beyfuß-Saamen / Hopffen und Hornblühe / jedwedes beſonders in ein Tüchlein gethan / und in den Moſt gehangen / dieſes erhält dann den Moſt / daß er nicht gähret / will er aber gähren ſo thue grünen Meer-Rettich oder Meerſaamen darein / ſo verkehret er ſich nicht / ſondern wird wohlſchmeckend und ſüſſe / ſtärcket den Magen und das Haubt.

6. Einen Wein zu machen/ daß er ſchmecket wie ein Muſcateller.

Nimb Holderblühe/ brich ſie ab vom Stengel oder Stiel/ lege ſie in ein fein ſauber Tuch/ dörre ſie ab in der Lufft/ und verwahre ſie alſo/ daß ſie nicht beſtieben und ſchimmlicht werden. Im Weinleeſen nimb ein fein rein weiß leinen Säcklein/ thue die Holderblühe hinein/ und hänge es in das Faß/ wann der Moſt anhebt zu gehren/ laſſe es mit einander vergehren/ nimb täglich zweymal wieder herauß/ drucke es über dem Spundloch aus/ und hänge es wider hinein/ biß es ausgeleeret/ darnach nimb es gar heraus/ ſo ſchmäckt der Wein wie ein Muſcateller.

7. Einen Wein viel lieblicher und ſtäcker zu machen/ als er an ihme ſelbſten iſt.

℞. Des allerbeſten und ſtärckeſten Wein-Brandweins/ der zu bekommen ſeyn mag/ thue darein Galgant einen Vierling/ Negelein 3. Loth/ Ingwer und Zimmet-Rinden jedes 3. Loth/ Pfirſingkern 2. ℔. lege es 8. Tage lang in beſagten Brandwein/ vermach das Glaß auf das beſte/ laſſe es auf gelinder Wärme ſtehen/ darnach leutere den Wein wohl ab/ und thue den Brandwein davon in ein jegliches Faß/ nach ſelbſt-Belieben und wie einem bedüncket genug zu ſeyn.

Oder:

℞. Feiner Zim̃et/ Muſcaten/ Negelein/ und Zucker/ jedes 2. Loth/ hencke es in einem Säcklein in Wein/ er wird gar köſtlich gut.

8. Velt-

8. Veltliner-Wein zu machen.

℞. Zimmet Ingwer und Negelein jedes 1. qu. alles gröblicht zerſtoſſen / hernach bindet man es in ein leinen Tüchlein / und hänget es in ein Glaß voll guten Brandweins 12 Stunden lang / und verwahret es wohl / damit keine Krafft heraus gehe / darnach drucke das Tüchlein aus / in ein groß Trinck-Geſchirr / daß daſſelbige inwendig allenthalben darmit befeuchtiget werde / darnach geuß darein guten Wein / ſo iſt er einem Veltliner-Wein gleich.

9. Welſchen verdorbenen Wein wieder zurecht zu bringen.

Darzu nehme man einen theil Zucker nach der Vielheit des Weines / Negelein / Zimmet-Rinde / der kleinen Mandeln und Roſinen / ſolches in dem Wein geſotten / hernach durch ein Tüchlein geſeyhet / und in den verdorbenen Wein gethan / machet den Wein wieder gut.

10. Einen Griechiſchen Wein zu machen.

Darzu nehme man zu einem Fuder Weine / Ingwer / Galgantwurtzel jedes ein halb Pfund / Pariskörner / Negelein jedes 6. Loth / ſtoſſe alles gröblicht zu Pulver / thue es in ein leinen Säcklein / und hänge es in den Wein / daß das Säcklein recht in die Mitten kommet / und laſſe den Wein 8. Tage lang wohl verwahret liegen / alsdann kan man ſelbigen anzapffen / er wird recht ſchmäcken wie ein Griechiſcher Wein.

11. Ein approbirtes Stuck / guten Wein bey der Preſſe zu machen.

Man nehme ein bereitetes zugerichtetes Faß von ohngefehr fünff Eymern / darein thue ein Drittel friſche abgeſchnittene Fränckiſche Weinbeeren / und anderthalb Körbe gute groſſe Roſinen / fülle alsdann das Faß mit gutem Kelter Moſt / laſſe es zuſammen vergehren / ſo hat man einen köſtlichen Wein / iſt aber das Faß / welches man ſolcher geſtalten præpariren will / nicht ſo groß / muß man ſich mit Roſinen und Weinbeeren darnach richten.

12. Auf andere Art von Möſten gute und gelinde Weine zu machen.

Wann der Moſt im Gehren iſt / als wann er beginnet abzunehmen / und doch von dem Gehren noch warm iſt / ſo geuß Moſt darein / der erſt von der Kelter kommet / thue darzu geſtoſſenen Weinſtein nach deinem Gutdüncken / und laſſe es alſo durch einander gehren / und wann es ſich geſetzet / ſo thue es abermal / continuire ſolches viermalen / und laſſe es beyleibe nicht übergehren / ſo wird der Wein ſüſſe / ſtarck und gut.

13. Verdorbenem Malvaſier zu helffen.

℞. Vier Loth feiner Zimmet / 2. Loth Ingwer / 2. Loth Negelein / 1. Lot. Pariskörner / 1. Lot. Galgant / 2. Loth Muſcaten-Nüſſe / 1. Loth Cardomomien / 1. Gr. Saffran / vermiſche es unter einander / und ſiede es in Hönig oder Zucker. Prob.

14. Ver-

14. Verdorbenem Reinfall zu helffen.

℞. Das Weiſſe von 15. Eyern / zerſchlage es ſehr wohl / daß es dinne wird als ein Waſſer / nimb 8. Loth Milch / gieſſe ſie darein / klopffe und rühre es wohl durcheinander / thue darunter 2. Loth Negelein / 2. Loth Zitwer klein gerieben / und thue es in das Faß / laſſe es 2. biß 3. Tag ruhen / ſo wird der Wein lauter / ſchön und wohlgeſchmack.

15. Verdorbenem Muſcateller zu helffen.

℞. Einen halben Eimer ſüſſen Moſtes von Muſcateller / laſſe es den ſechſten Theil einſieden / und dann erkalten / thue es in ein wohlvermachtes Fäßlein / laſſe ihn gehren / darauff vermache das Faß / laſſe ihn 2. Jahr liegen / ſo wird er andern Muſcateller übertreffen.

16. Sauren Wein zu recht zu bringen.

Wann ein Wein trübe und dicke / und darzu ſauer werden will / ſo nimbt man wohl gebrannten Laimen / klopffet ſolchen klein / rädelt ihn durch ein Sieb / und vermiſchet ihn mit dem Wein aus dem Faſſe / ſchüttet es in den Wein / rühret es umb / darnach läſſet man ihn ruhen / der Wein benimbt allen Unfall / und die Dicke ſetzet ſich aller zu Boden in die Hefen / der Wein wird ſchön lauter und Goldfarbe.

17. Dicke / zähe / trübe / und gebrochene Weine lauter zu machen.

℞. Zu einem Fuder Weins / ℔j. Weinſteins und des Weiſſen von Eyern ſo viel / daß man ein Brod daraus backen möge / den Weinſtein ſtöſſet man zu Pulver und backet ein Brod darvon / und wann es dürre wird / ſoll man es zum andernmal ſtoſſen / und dann des Weins 12. Maaß darüber laſſen / laſſe es 1. oder 2. Stunden weichen / gieſſe es in das Faß / ſchlage es mit dem löchrichten Holtze wohl / laſſe ihn ruhen.

18. Den ſchwachen Wein ſtarck zu machen.

Gieſſe in ein Fuder Weins einen Eymer ſüſſen Möſtes / ſo beginnet der Wein wieder zu gehren / und wann ſich der Moſt ſetzet / ſo gieſſe abermalen ſo viel darein / thue das drey- oder viermalen / ſo wird der Wein ſtarck.

19. Schwehre / unreine / ſtinckende und verdorbene Weine wieder zu rechte zu bringen.

Wann ein Wein gantz abgenommen hat / ſchwach / ſeiger und trüber worden / ſo nimbt man Roſen und Rauten / eines ſo viel als des andern / und halb ſo viel der Körner aus den Tannen-Zapffen / gerieben in ein Säcklein gethan / in die Mitten des Weins gehänget 7. Tage lang / das bringet den Wein wieder zurechte / giebet ihme alle ſeine vorige Kräffte / machet ihn lauter / ſchön und ſtarck / und friſch zu trincken / man mag

auch

auch ſchönen Beyfuß / Weitzen und Weyrauch darzu thun.

20. Guter Hindbeer-Wein.

Mann nimbt Hindbeer / ſo viel als nöthig / und der Wein ſtarck genug darnach ſchmecke / und thut die in ein Fäßlein / nebſt etwas häsli-nen Spähnen / ziehet guten Wein darauff / und läſſet ihn 8. Tage zugeſpündet liegen / her-nach thut man ein wenig Gewürtze von Nege-lein und Zimmet daran / ſo iſt er gut / man muß aber ein ſtröhern Körblein vor das Zapffen-Loch machen / darmit wann man den Wein anzapf-fet / die Beeren nicht mitlauffen. Man thut auch ſonſten die Beeren in ein dinn leinen Säck-lein / ſo darff ich keines Stroh-Korbes und iſt der Wein auch ſauberer zu trincken; Man läſſet den Wein etliche Tage länger liegen / damit die Krafft ſich recht aus den Hindbeeren heraus zie-he / iſt viel beſſer / als wann man ſie bloß hinein ſchüttet.

Solcher Geſtalt macht man auch den Erd-beer-Wein / wie man den Hindbeer-Wein zube-reitet.

21. Guten Beer-Wein zu machen.

℞. Einen guten Theil Salbey / darnach das Faß groß iſt / läſſet dieſelbe wohl dürre werden / und darnach eine Schicht Salbey in das Faß und eine Schicht Beeren darauf / daß das Faß mehr als halb voll werde / darnach ſchläget man das Faß feſte zu / und füllet guten Moſt dar-auf.

22. So ein Wein weiß-fahlicht wieder lauter zu machen.

Zertreibe den Seim vom Hönig in einer Schüſſel gar wohl / und ein wenig darvon in den Wein genommen.

23. Sehr köſtlicher Wermuth-Wein.

℞. Wermuth zwey gute Hand voll / Cardobenedicten-Kraut / Tauſendguldenkraut jedes 1. Hand voll / Benedicten-Wurtzel / Alant-Wurtzel jedes 6 Loth / Citronenſchalen / Pomerantzenſchalen jedes 4. Loth / feiner Zimmet 2. Loth / Muſcatenblüh 1. Loth / den Wermuth ziehet man durch ein heiſſes Waſſer / darnach trocknet man ſie wider / und zerſchneidet dann alle Species gröblicht / und machet mit Hagen-Buchen-Spänen / und dieſen Speciebus immer eine Lage umb die andere / daß das Fäßel ohngefehr darvon halb angefüllet ſeye / das muß ohngefehr eine Ohme halten; dann ſchüttet man darein 30. Maaß ſüß geſottenen Moſt und 30. Maaß alten guten Wein / und vermachet das Faß / daß nur oben ein klein Löchlein bleibe / dann es darff nicht viel gähren / und auch nicht viel Lufft darzu kommen.

24. Ein anderer guter Wermuth-Wein.

℞. Cardobenedicten-Kraut / Tauſendgulden-Kraut / Hirſchzungen / Lungen-Kraut / Edel-Leber-Kraut / Ehrenpreiß / Jſop / Löffel-Kraut / gefeinter Rößlein / jedes eine halbe Hand voll / Wermuth mit den Knöpfflein doppelt ſo viel / nachdeme man den Wein ſtarck bitter haben will.

25. Guter Kråuter-oder Cardobenedicten-Wein.

℞. Cardobenedictenkraut-Blåtter 4. guter Hand voll / der oberſten Wermuth-Knöpfflein 2. Hand voll/ Tauſendguldenkraut / Edel-Leber-kraut / Lungenkraut / Löffelkraut/ Salbey / Roß-marin / Hirſchzungen / Ehrenpreiß jedes ein Hand voll/ Calmuß/Alant-und Veyl-wurtz/Cariophill-wurtz jedes 2. Loth / Pöonien-Rößlein 1½. Hand voll / Citronen-und Pomerantzenſchalen / jedes 4. Loth / Wachholderbeer 8. Loth / Süßholtz / Engelſüß jedes 2. Loth / Zimmet 1. Loth / Negelein ½. Loth/ Muſcatenblůh 1½. qu. Anis und Fenchel jedes 1. qu. Alles klein zerſchnitten und untereinander vermenget in ein hårines Såcklein gethan / dann in ein Faß gehångt und mit Wein angefüllet 8. Tage ruhen laſſen / alsdann angezapffet / und was bey Tages daraus gekommen/ des Nachts wiederumb zugefüllet.

26. Ein geſunder Kråuter-oder Wermuth-Wein/ ſo ein jeder Haußvatter in ſeinem Hauß machen / und zurichten könnte.

Man nimbt Wermuth 6. Hånd voll / Cardobenedictenkraut 3. Hånde voll / Tauſendgulden-Kraut 2. Hånde voll / Roßmarin/Creutz-Salbey/ Majoran / Ehrenpreyß / Hirſchzungen / gefeinter Röslein / Borragenblümlein jedes 2. Handvoll / Wegwarten-Engelſüß-Benedicten-und Alant-wurtz jedes 6. Loth/ Citronen / und Pomerantzen-

ſchalen jedes 6. Loth/ Nägelein/ Zimmet/ Cardamömlein/ Galgant/ und Zitwer jedes 1. Loth/ Muſcaten-Nuß/ und Muſcatenblüh jedes 1. Loth/ rothen Candel-Zucker ℔j ß. darmit verfahre wie obgeſagt/ auff einen Eymer Wein.

27. Species zu einem guten Wermuth-Wein.

Man nimbt des beſten Wermuths 6. Handvoll/ Cardobenedicten-Kraut 10. Handvoll/ Tauſendgulden-Kraut 6. Handvoll/ Hirſchzungen 5. Hand voll/ Ehrenpreyß/ Löffelkraut/ Salben und Roßmarin jedes 3. Handvoll/ Edel-Leberkraut 2. Handvoll/ Holderblüh 4. Handvoll/ Tamarisken 4. Handvoll/ Wachholder-Beer ℔ß. Curyophel-Wurtz/ Engelſüs/ und Alantwurtz/ Süßholtz/ jedes 8. Loth/ Citronen und Pomerantzenſchalen jedes 10. Loth/ Veylwurtz 6. Loth/ Saſſafraß 2. Loth/ Nägelein und Zimmet jedes 2. Loth/ alles gröblicht zerſchnitten/ untereinander vermiſchet.

28. Eine fürtreffliche Wein-Eſſentz/ darmit man alle geringe und ſchlechte Weine auf das beſte veredlen/ und melioriren kan.

℞. Des allerbeſten ſtärckeſten guten alten Rheiniſchen Weins/ einen halben Eymer oder 30. Maas/ des allerbeſten rectificirteſten Spiritus Vini, aus dem Wein ſelbſten gemachet 6. Maas/ gieſſe es zuſammen/ thue darein 2. guten Kruſten Brodes/ und ziehe es mit gelindem Feuer aus einem Brenn-Zeug herüber/ dann thue darzu ¾ ℔. des

des aus Reb-Aſche extrahirten/und wohlgemeng-ten Saltzes/ deſtillire es auf das Neue herüber/ und ſolvire alsdann darinn 2. ℔. feinen rothen Candel-Zucker/ dann verwahre ſolche Eſſentz auff das beſte.

Mit ſolchem kan man hernach alle geringe ſaure und ſchlechte Wein/nach Verlangen/veredlen und verbeſſern. Man kan Wunder mit ausrichten/ aber es erfordert einen verſtändigen Deſtillatorem, und keinen Stümpler.

29. Geringen Wein ſtarck zu machen.

℞. Galgant 3. ℔. Jſop 2. Handvoll/ Majoran 1. Handvoll/ thue alles zuſammen in ein Säcklein/ und hänge es in den Wein/ geuß 1. Maas des allerſtärckeſten Spiritus Vini darzu/ ſo wird der Wein ſehr ſtarck und gut. Dieſes mag man thun eher der Wein jähret/ oder gleich darnach.

30. Trüben Wein lauter zu machen.

Nimb dürre Stengel/ da die Weinbeer angewachſen geweſen/ die über das Jahr gelegen/ davon thue eine Handvoll in das Faß/ ſo wird der Wein am dritten Tag lauter und klar darvon worden ſeyn.

31. Francken-Wein/ wie Moster Wein zu machen.

Man nimmt ein gantz neues Weinfäßlein/ brühet es aus mit wohlgedörrter Holderblühe/ und Scharlach-Waſſer wohl geſotten/ laſſe es eine Weile in dieſem Geſchmacke alſo liegen/ alsdann fülle

fülle es mit einem guten Moſt / hernach nimb ſchö-nen treugen Holder/der auch nicht gar ausgeblühet/ und Scharlach/doch alſo / daß der Holder verjähre / und alles dem Geſchmacke nach ſo eingerichtet ſeye / daß es dem Moßler Wein gleich werde. Nach Martini wann der Wein verjohren / ziehet man den Wein in dieſe Fäßlein darinnen dieſe Stücke mitlerweil gelegen/ ab.

32. Neuen Wein geſchwind zu clarificiren.

Thue einen halben Theil des Moſtes/oder mehr/ in das Faß / und einen Theil darvon ſetze in einem Keſſel über das Feuer/thue darein gedörrter und auf das kleineſte zerſchnittener Hauſen-Blaſen /laß darmit ſieden / bis es wird wie ein dicker Brey/ ſchütte es alſo heiß in den Moſt hinein/ und verwahre es/ das Faß muß nicht gar voll ſeyn.

33. Gemeinen und ſchlechten Wein/ dem beſten welſchen Wein gleich zu machen.

Thue ſchöner Roſinen nach Beliebten in ein Faß/ geuß guten alten rothen Wein darauff/ und 3. 4. oder mehrmahlen rothen Moſt darauff / ſo wird er wie ein welſcher Wein werden.

34. Den Wein ſchön roth zumachen.

Nimb Spaniſche oder andere Maulbeeren/ die man aus Italien bringet / lege ſie nur über Nacht in weiſſen Wein/ ſo wird der ſchöneſte rothe Wein daraus.

35. Moſler-Wein zu machen.

Laſſe das Faß mit wohlgedörrten Hollunder-Beeren wohl ausbrühen / und ſo dann alſo balden Wein

Wein darein gethan/ und mit Scharlach verjähren laſſen.

36. Sehr geheime Wein-Kunſt.

Nimb friſcher ausgewaſchner und zerquetſchter Spaniſcher Zibeben 13. Pfund/der kleinen friſchen Weinbeerlein oder Roſinlein 7. ℔. Melis- oder Thomas Zucker 19. ℔. guten alten Rhein-Wein ein Eymer/ des beſten rectificirten und tartariſirten Spiritus Vini 1. Maas/ thue alles zuſammen in etzliche Fäßlein/ laſſe es verjähren/ ſo hat man in kurtzer Zeit guten Spaniſchen Tockayer-Wein.

37. Ein ſchön bewährtes Secretum, Muſcateller-Wein zu machen.

Man mus nehmen ein Theil der Blüthe mit ſamt den Gipffeln/ und oberſter Spitzlein von dem Kraut Baſilicum genennet; ſo man will/ kan man auch das Kraut nehmen/ Holderblühe zwey Theil beyderley gedörrt / drey Theile gedörrten Coriander-Saamen/ dieſes alles zuſammen in ein leinen Säcklein gethan / welches durch das Spundloch des Faſſes gehen könne / dieſes Säcklein in den Wein gehangen/ daß es bis in die Mitten des Faſſes komme / und laſſe es alſo / mit einem Faden angebunden / zehen Tage lang in dem Moſt / bis er verjohren/hangen/ man mus aber / in währender Zeit / das Faß zuhalten / und nicht öffnen / als nur ein Löchlein durch den Spund bohren / und durch ein Wachholder-Röhrlein / welches in das Loch geſtochen werden muß / verzehren laſſen/auch nichts darvon zapffen / bis er klar worden. Nach

der-

verfloſſenen zehen Tagen/oder wann der Moſt abgejohren und klar worden iſt/nimbt man das Säcklein mit den Speciebus wieder heraus/ ſo hat man einen guten Muſcateller-Wein.

Dieſes Secretum kommet aus Italien / und iſt ſolches offt probirt / es muß aber bey uns im Herbſt geſchehen / und mit friſchem Moſt præparirt werden / in Italien/ allwo es ſüſſe Weine giebet / kan es allezeit geſchehen.

Oder : Man nehme ein ℔. Hollunder-Blüh/ ſo im Herbſte in der Sonne getrocknet worden/thue ſelbige in ein Säcklein / hänge ſie in ein drey Eymerich/ oder in ein Viertel Faß Moſt daß ſie recht in der Mitten zu hängen kommet / deßwegen man ein ſauber Steinlein darbey anzubindẽ/damit es herunter gehen kan / laſſe den Moſt darmit verjähren. Oder / man nehme gedörrtes Baſilien-Kraut/ ein Theil der wohlriechenden Scharlachs-Blumen / und hänge es in den Moſt / und läß es darüber vergehren/ſchmäcket nicht allein wie ein Muſcateller-Wein / ſondern ſolle auch vor den kalten Magen vortrefflich gut ſeyn / und den Schleim verzehren / auch den unfruchtbaren Weibern wohl bekommen.

38. Rothen Muſcateller-Wein zu machen.

Man mus nehmen Holderblüh 8. Loth / feiner Zimmet 1. Loth / darauff muß man gieſſen guten Moſt / und zuſammen kochen / jedoch ſchäumet man den Moſt vorhero wohl / und hernach thut man die Species hinein / läſſet ihn hernach kalt wer-

werden/ und füllet ihn in ein zugerichtetes Fäßlein/ und hänget die Species mit dem Säcklein in den Moſt. Hernach muß man ihn gelinde abjähren laſſen/ durch ein Wachholderns Triechterlein/ der Wein wird ſehr gut/ und ſchmecket wie ein Muſcateller-Wein/ damit er nicht zu ſtarck jähre/ kan man zerſchnittene Borſtörffer Aepffel/ an einen Faden gereyhet/ darein hängen/ er wird über die Maſſen gut werden. Die Holderblüh muß man bald abbrechen/ wann ſich die Blüthen erſt auffthun/ dann da iſt Krafft noch darinn.

39. Einen guten natürlichen ſüſſen und milden Wein im Herbſte zu machen/ daß er das gantze Jahr dauere.

Man nimbt den Moſt von Stunden an/ ſo er von dem Tretten kommet/ thut ihn in einen verzinnten kupffernen Keſſel/ und läſſet ihn ohngefehr bis auff den dritten Theil einſiedẽ/ darnach thut man ihn in ein groß Faß/ ſo kan er das gantze Jahr über ſüß verbleiben.

Auff eine andere Art ſüſſe Weine zu machen.

Wan der Moſt in der Jähre und gleichſam noch warm iſt/ ſo gieſſet man das erſte von der Kelter oder Trette von Moſt darein/ und thut/ nach Beduncken/ Weinſtein darzu/ und läſſet es untereinander jähren/ wann es ſich geſetzet/ ſo thut man es bis zum vierdten mahl/ läſſet das Faß nicht überjähren ſo wird der Wein gut und ſtarck/ auch darzu gantz ſüß.

Oder wann man guten Wein in Moſt machen will / der da gut/ſüß/ friſch und unverkehret bleibe / auch gantz nicht ſauer werde / ſo mus man/ ſo der Moſt den Unflat auswirfft/ auf das höchſte Rectificirten Wein-Brandewein darein gieſſen/ſo wird dann hernach ſolcher Wein/ſo er ſeine Zeit erlegen/ überausköſtlich und gut.

Oder/ man kan es alſo machen/ wann man gerne natürlichen guten ſüſſen Wein haben will.

℞. Des hernach folgenden Einſchlags oder Weinſpahnes ein Stücklein eines Fingers lang/ und zweyer Finger breit / hänget ſolchen an einen Drath/ und brennet darmit ein Eymerichtes Faß nach Gebühr aus / ſchlägt hernach den Spund oben feſt zu / darmit der Einſchlag im Faſſe bleibe/ darauff füllet man es von Stunden an mit Moſt/ der erſt von der Tretten kommet/ damit der Rauch nicht heraus kommet / den dritten Tage darauff mus man den Wein beſehen / ob er lauter worden iſt / befindet es ſich alſo / ſo mus man ſolchen in ein ander Faß ablaſſen / das ſolle man auch mit dem vorigen Einſchlag bereiten / und ſo viel in dem erſten Faß des Weines iſt auſſen geblieben / ſo viel mus man hergegen in das andere Faß füllen/ darnach über 8. Tage mus man den Wein wieder in das erſte Faß ablaſſen / und das ſolle ſauber bereitet werden / da man den Wein am erſten habe abgelaſſen / ſo wird der Wein ſüß und ſchön / währet lange/ und iſt lieblich zu trincken.

Obgedachter Wein-Einſchlag.

℞. Muſcaten - Blumen 4. Loth / feiner Zimmet

met 4. Loth / Cardomomien 2. Loth / Candel-Zucker 2. Loth / ſchönen Schwefel q. ſ. dieſe Species werden pulveriſirt untereinander vermiſcht / dann in einer Pfannen ob gelindem Kohlfeuerlein zergehen laſſen / dardurch ziehet man nur einen Zwillig auff kleine Stücklein zerſchnitten.

40. Harte Weine gut und gelinde zu machen.

Man nimbt feinen Zucker / weiſſen Weinſtein jedes 2. ℔. ſtöſt / vermiſcht und reibet es wohl untereinander / läſſet es dann durch ein rein Sieb lauffen / dann nimbt man ein ſchönes weiſſes Säcklein beſchlägt es mit Leim / welcher mit Scheer-Wollen angemacht worden / dann thut man den Zucker und Weinſtein darein / ſetzet es dann ſo lange in einen heiſſen Backofen / bis der Weinſtein wie ein Weitzen-Meehl weiß wird / dann nimmt man ihn wieder / und reibet ihn klein / macht ein neues leinen oben weit und unten enges Säcklein / und hänget ſolches mitten in den Wein / ſo wird ſolcher natürlicher Weiſe als ein Magnet den andern in dem Moſt oder Wein enthaltenen Weinſtein an ſich ziehen / zumahln ſo man ſolchen eine Zeitlang hat ruhen laſſen / dardurch wird man einen ſüſſen / ſchön und lautern Wein hernach überkommen / und erhalten.

41. Auff nachfolgende Art / kan man auch einen Wein / der roth und ungefärbt iſt / ſchön und lieblich machen.

Wann man Schwefel 4. ℔. Weyrauch $\frac{1}{4}$ ℔.

Campher 1. gr. Fenchel-Saamen/ und Coriander eines jeden 1. Loth/ Wermuth/ und braun Hartz/ jedes ein wenig nimbt/ und miteinander in einem Fuderigen Faß Weines/ mit 5. Maaſen des Weins 6. Stunden lang in Faſſe wohl brennen läſſet. &c.

42. Guten Muſcateller-Wein geſchwind zu machen.

Etzliche nehmen Muſcaten-Blumen/ Muſcaten-Nuß jedes 1. qu. ſtoſſen es klein/ binden es dann in ein Beutelichen/ und hängen ſolches in ein Glaß voll guten Spiritus Vini, und ſtellen ſolches 24. Stunden auf gelinde Wärme/ wann man es nun gebrauchen will/ ſo drucket man das Säcklein aus in ein Glas/ oder anderes Trinck-Geſchirr/ worein der Wein gegoſſen werden ſolle/ und ſchwencken es wohl umb/ daß das Gefäſſe darmit allenthalben befeuchtet werde/ dann geuſt man erſt den Wein darein/ ſo ſchmecket er gleich dem beſten Muſcateller Wein.

43. Den Wein ein gantz Jahr ſüſſe zu behalten/ er ſeye ſauer oder ſüß.

Man ſolle nehmen den Wein von der Preſſe/ ihn in ein groß Faß gieſſen/ und denſelben auf den Boden ſetzen laſſen/ darnach ſolle man ihn abzapffen/ von dem Unflath auf den Boden/ und den abgezapfften Wein ſolle man durch häßline Spähne gieſſen/ in ein Faß oder 4. derſelbige wird alſo gereiniget/ daß er hernach keine Unſauberkeit mehr in ſich hat/ die dem Wein ſchaden möchte. Mit dieſem Weine kan man hernach viel Weine ſüſſe machen

chen / und mag man deſſelben Weins nach gutem Düncken in ein Faß gieſſen / ſo wird der Wein darvon ſehr mild und wohlgeſchmack / und dieſes wäre am beſten zu thun / daß Niemand zuſiehet / damit nicht ein jeder ſolches inne werde und lerne. Es mus auch an kalten Orten geſchehen. Mit ſolcher Weiſe erhält man den Wein in ſeiner rechten Stärcke und Krafft / auch ſo ſüß als einen Meth / das geſchiehet durch Verziehung der Jähre / &c. Probatum eſt.

44. Wie man ein Faß zubereiten ſolle / ehe man den Moſt oder Wein darein thut.

Nimb Schwefel / und läſſe den zergehen / und wañ er zergangen iſt / ſo geuß denſelben in rein Waſſer / hernach thue ihn heraus / und laſſe ihn noch einmahl zergehen / ſo wird er gereiniget von aller ſeiner Unreinigkeit ; hernach nimbt man Florent. Veylwurtz / ſo auff das ſubtileſte pulveriſirt / und ſo viel ſubtil-pulveriſirten weiſſen Weyrauch / vermiſche es wohl untereinander. Alsdann nimb häßliner Spähne anderthalb Spähne lang / und 2. Finger breit / zerlaſſe den Schwefel / zeuch die Spähne durch den zerlaſſnen Schwefel / und weiln ſie von dem Schwefel noch warm ſeynd / ſo ſchütte von beſagter Mixtur auff beyden Seiten darauff / und laſſe es ertrocknen / verwahre es dann auff das beſte. Wann du nun ein Faß darmit bereiten wilſt / ſo kehre das Faß unter ſich / und zünde einen Spahn an / wie man pfleget den Fäſſern Einſchlag zugeben / iſt das Faß groß / ſo kan man wohl drey

Spähne nehmen/ und einen nach dem andern in dem Faß ausbrennen laſſen. Hernach vermache das Faß wohl / daß kein Rauch heraus komme/ richte es auff/ und laſſe es knaſtern/ und ſolcher geſtalten kanſtu mit alle dem Gefäß / ſo du zur Wein-Leeſe nöthig/verfahren/ und hernach wohl verſpündet in die Wein - Leeſe ſchicken/ und auch andere alte Weine darein ziehen/ verſicherende / daß alle Weine/ſo mit dieſem Einſchlag angemacht/ nimmer wandelbar / ſondern allezeit ſchön friſch und helle bleiben werden / ſie bleiben immer zähe oder weich / man führe ſie über Land / oder laſſe ſie liegen/ alſo iſt dieſes eine herrliche und koſtbahre Wiſſenſchafft / und vielmahln probirt / juſt und gerecht erfunden worden.

45. Wie man einen guten ſüſſen Wein / bey der Preſſe machen/ und zurichten ſolle/ daß er Moſt bleibe bis zur Wein - Leeſe über das Jahr.

Nimb ein zubereitetes Faß/ ſo auff vorbeſagte Art mit dem Wein-Einſchlag zugerichtet worden / und vermache den Triechter untē herumb mit Töpffer-Thon / damit keine Lufft zum Spunde heraus-kommen kan / oben in den Triechter laſſe dir einen runden groſſen Zapffen drehen/ der recht in die Tille des Triechters paſſet / daß du darmit gleichfalls den Triechter zuſtopffen kanſt/ daß keine Lufft aus dem Faſſe gehen könne / hernach nimb häßline Spähne/ und thue ſie in den Triechter / daß der Triechter gantz darmit bedecket/ oder gleichſam gefüllet ſeye/ der Triechter aber muß etwas gros/und von Holtze mit einer kupffernen Tille ſeyn / damit

faſt

faſt eine gantze Born-Kanne Moſt mit einmahl darein gehe / hernach geuß von dem klaren Preß-Moſte allemahl eine Kanne voll in den Triechter / auff die häßilne Spähne / thue den Zapffen aus dem Triechter ein wenig öffnen / daß der Moſt allmählich in das Faß hineinſchleiche / und nicht zuviel Lufft aus dem Faſſe gehe / und wann die eingegoſſene Kanne bald in das Faß gelauffen / muß die Tille wieder dichte mit dem gemachten Zapffen zugemacht / und in ſolcher Geſtalt continuiret werden / bis das Faß voll / alsdann geſchwinde den Triechter abgenommen / und das Faß dichte zugeſpündet. Man kan auch wohl damit man ſicher gehet / (abſonderlich wann man den Moſt mitführen muß / (den Spund mit Töpffer-Don dichte verſchmieren / daß gar keine Lufft heraus kommen kan / und laſſe dieſes Faß alſo 14. Tage im Keller liegen / hernach nimb ein anders mit den Einſchlag-Spähnen friſch zugerichtetes Faß / und mache es darmit eben wieder / wie bey der Preſſe / und laſſe es allemahln 4. Wochen liegen / alsdann zeuch ihn nochmahls / wie gemeldet / ab / in ein zugerichtetes Faß / in einem viertel Jahr mus man dergleichen wider thun. Solcher Geſtalt hat man das gantze Jahr durch / bis wieder die Wein-Erndte angehet / Moſt gehabt / welcher ſo ſchöne hell und klar im Glaſe geſtanden als der beſte Wein. Iſt ein Stuck / ſo ſehr hoch zu æſtimiren.

46. Auff eine andere Art ſüſſen Wein zu machen/ ſo auch über ein Jahr beſtändig bleibet/ ob gleich der Wein daſſelbe Jahr ſauer würde.

Man nehme den Wein oder Moſt der Preſſe/ oder Kälter/ und gieſſe ihn in ein groß Faß/ und laſſe denſelben ſich ſetzen/auff den Boden/ und hernach gieſſe man ihn durch Häßline Spähne/ in etliche Faſſe/ dardurch wird er gereiniget/ daß keine Unſaubrigkeit in ihnen ſeye/ die dem Wein ſchaden könten/ mit dergleichen kan man viel andere harte Weine ſüſſe und gut machen/ wann man/ nach eines jeden Gutduncken/etliche Maaſe von dem ſüſſen Wein/ in den andern groben Wein gieſſet. Es mus aber ſolches an kühlen Stätten geſchehen/ ſo wird der ander grobe Wein darvon milde/ und wohl geſchmack/ und hält man ſolcher Geſtalt den Wein mit aller Stärcke und Krafft ſüſſe/ als einen Methe.

Etliche nehmen den Moſt ſo fort von der Kälter/ thun ihn in ein zubereitetes Faß/ verſpunden es wohl/ und verpichen das Spund- und Zapffen-Loch/ hernach legen ſie es in ein flieſſendes Waſſer/ daß das Waſſer über das Faß gehet/ laſſen es 14. Tage liegen/ alsdann nehmen ſie es heraus/ und bringen es in einen darzu gehörigen kühlen Keller/ ſolcher Wein ſolte auch ein gantzes Jahr ſüſſe bleiben/ welches ich meine Tage nicht probiret/ weiln ich dafür halte/ daß dieſes ein ungeſunder Wein ſeyn müſſe/ will alſo hierzu keinem rathen/ daß aber voriger beſchriebener Wein gut/ und geſund

iſt / kan ich bezeugen / weiln er vielfältig verſuchet / und gerecht iſt erfunden worden.

47. Noch eine andere Art ſüſſen Wein zu machen.

Nimb im Herbſte (ſo balden der Wein geleſen / und auch ſo fort an ſelbigem Tage gekältert worden /) ein Wein-Faß / worinnen bereits Wein geweſen / welches beſſer iſt als ein neues / brühe dasſelbige vorhero wohl aus / und laſſe es 2. oder 3. Tage voll Waſſer liegen / und wann der friſch-gekälterte Wein ſolle darein gefüllet werden / ſo nimb vorhero ein gut Stuck Einſchlag / und brenne es darein / und geuß ſchnell 3. oder 4. Kannen Moſt darein / und ſchwencke es wacker darin / und hernach wieder 3. oder 4. Kannen Moſt eingegoſſen / und wacker durch einander geſchwancket ; muſt alſo mit dem Umbſchwancken continuiren / ſo lange du das Faß regen und bewegen kanſt ; hernach fülle das Faß recht voll / und thue das Spund darauff / in 8. Tagen auf das längſte mus man denſelben Wein oder Moſt ablaſſen / und wieder mit dem Einſchlage und Umbſchwancken / wie vorhin / verfahren / über 4. Wochen mus er abermahl ſolcher geſtalten abgezogen / und handthieret werden / desgleichen hernachmahls in einem viertel Jahre / wieder alſo handthieren : Nachdeme hat es nichts auff ſich / wann man ihn wider ablaſſen will / alleine das Einbrennen und Umſchwancken mus niemahln darbey vergeſſen werden / ſo hat man alsdann einen guten beſtändigen ſüſſen Wein.

Kühe-Milch umb den Spund herumb gethan/ als inwendig und geſchmiert/ verhält den Wein/ daß er ſich nicht überjähret.

48. Einen neuen Wein / einen ſchönen Einſchlag zu machen / daß er ſchmecke wie welſcher Wein.

Nimb des beſten Spiritus Vini, thue darein 4. Loth Galgant / 2. Loth Nägelein / 4. Loth Ingwer / 4. Loth Zimmet-Rinden / und 2. ℔. Pferſingkerne / 1. Loth Kirſchkernen von der ſchönen groſſen Art / die wohltragende genannt. Laſſe dieſe Species 8. Tage lang in gelinder Digeſtione ſtehen / auf das beſte verlutirt. Wann du nun den Wein abzieheſt / ſo thue von ſolchem Spiritu Vini, nach deinem Gutdüncken / viel / oder wenig darein/nachdeme du den Wein kräfftig haben wilt.

Oder nimb 1. Loth Nägelein klein geſchnitten/ desgleichen 2. Loth feinen Zimmet / beyde wohl zerquetſchet/thue ein jedes in ein Säcklein â partè, und thue ein jedes in einen neuen verglaſurten Topff / geuß auff ein jedes Säcklein 4. Maas Wein / und ſo es eine halbe Stunde geſotten / ſo laſſe es kalt werden / geuß es in das Faß/ und hänge die Säcklein mit einem Schnürlein auch darein/ ſo haſtu einen köſtlichen Wein.

49. Ein ſonderliches Kunſt-Stück / daß der Donner den Wein und Bier nicht verderbet/ oder darein ſchlägt.

Nimb eiſerne Bleche / lege es auf die Fäſſer/ und ſtreue Saltz und Kieſelſteine darauf.

Der

Dergleichen thun auch die Häute vom Meer-Kalb/ und die Adlers-Federn.

50. Den Wein/ ſo der Donner getroffen und verderbt hat/ wieder gut zu machen.

Solches iſt nun nicht leicht zu ändern / es ſeye dann / daß man den Wein in ein ander Gefäß gieſſe / welches zuvor rein ausgefegt / und ausgekratzet worden / nachmals in dem Sud von folgenden Kräutern / als da ſind: Pfeffer-Kraut / Thymian / Lorbeer / welſche Nuß-Blätter / Fenchel-Saamen / Wachholderbeer / Scharlach eingeweicht / und wohl einziehen oder eintrocknen laſſen / ſolches machet ihm wieder einen guten Geruch oder Geſchmack.

51. Alten verdorbenen Wein wieder neu zu machen.

So du im Herbſte kälterſt / ſo nimb den alten verdorbenen Wein / ziehe ihn ab in eine groſſe Kufen / und wann du den Kuchen einmahlen verhauen haſt / ſo nimb den Driſch / und thue ihn in den verdorbenen abgezogenen Wein / daß er über dem Driſch zuſammen giere / laſſe ihn drey Tage alſo ſtehen / und rühre ihn alle Tage vielmahl durch einander / daß er ſich wohl erwärme / darnach preſſe ihn aus / wie du dem neuen Wein thuſt / und thue ihn wieder in das zugerichtete Faß / und laſſe ihn wohl vergieren / darnach wann er vergohren und lauter iſt worden / ſo ziehe ihn ab / und mache einen guten Ablaß daraus.

52. Seigeren Wein in acht Tagen hart/ friſch und gut zu machen.

So nimb zu einem halben Fuder ℔j. Alaun/ ſtoſſe den klein/ und räde den durch ein härin Sieb/ und das Weiße von 24. Eyern/ und klopffe es wohl/ nimb drey Hand voll Saltz darzu/ und ſeyhe es durch ein ſauber Tuch/ und thue darnach das Eyerklar und Alaun durch einander in das Faß und rühre den Wein wohl durch einander/ mit einem löcherichten Scheid/ und fülle ihm acht Tage lang/ alle Tag mit einer halben friſchen Maaß Waſſers oben ein/ und nimb allwegen ſo viel Wein heraus/ ſo wird der Wein ſchön und hart.

53. Einen trüben oder Miß-farben Wein wieder zu recht zu bringen.

Nimb ℔j. Mandel Kern/ und ſtoſſe ſie wohl/ und ſo viel Weitzen-Mehl darzu/ darnach ſolt du deſſelben Weins einen Kopff voll nehmen/ und alle Wege durch einander miſchen/ und in das Faß gieſſen/ und mit einem durchbohrten Scheid rühren/ und wohl bewegen/ und darnach den Wein ruhen laſſen/ ſo wird er ſchön und wohlgeſchmack.

54. Daß ein Wein nimmer breche/ oder andere Farbe an ſich nehme.

So ſolle man ein leinen Tuch über den Spunden ſpreiten/ und einen Aſchen von Reb-Aſchen darauf ſchlagen/ zween oder drey Finger dick/ daß der Wein nicht ausriechen möge/ und auf den Aſchen ſolle man einen grünen Waſen/ der aus der Erden geſchnitten ſeye/ legen/ und mit einer Spa-

tel drey oder vier Löcher durch den Aſchen oder Waſen / biß auf das Tuch bohren / daß er eine Leutezung habe / der Wein verwandelt ſich nicht mehr.

Oder laſſe den Waaſen ungeſtochen und hart zugeſchlagen / bohre ein Zäpflein auf das Faß / wann du den Wein wilſt laſſen / ſo klopffs heraus / und darnach ſchlage es wieder zu.

55. Wie einem Wein fürzukommen / daß er nimmer abfalle oder breche / als lang er währet.

So ſolle man dieweilen es Moſt iſt / Wachholder-Wurtzeln darein legen / oder in einem Säcklein Trauben-Blüh / Korn-Blüh / oder Hopfen-Blüh in den Wein hängen / ſo bleibt er allwegen ſchön / dann dieſe Stucke bewahren den Wein.

56. Daß der Moſt gut und ſtarck werde.

Wein geſotten und in den Moſt gethan / in ein jedes Fuder 2. oder 3. Seidlein / macht den Moſt ſtarck und gut / ſo du aber keinen Wein haſt / nimb Moſt iſt eben ſo viel.

57. Guten Rheiniſchen Wein oder Moſt zu machen / daß er recht und auch ſüſſe bleibe / und nicht ſeiger werde.

Wann der Wein oder Moſt den Unflat aufwürfft / ſo nimb guten Spiritum Vini, der wohl rectificirt ſeye / geuß zwey oder drey halbe Seidlein darein / ſo wird er darnach gut / wann er ſeine Zeit gehabt hat / und magſt ihn behalten ſo lang du wilſt.

58. Wann der Moſt will übergehen.

Thue Kreen-Saamen darein / ſo verkehret er

er ſich/ und wird wohlriechend/ ſüſſe/ ſtärckt den Magen und das Haupt.

59. Wann die Möſte nicht gieren ſollen/ damit ſie ſüß bleiben.

Nimb 4. oder 5. Aepffel/ die da ſüſſe ſind/ ſchneide die entzwey/ und werffe ſie in das Faß/ und ſo die Aepffel ihre Kräffte verlieren/ ſo thue derſelben wieder ſo viel hinein/ſolang biß der Moſt vergohren hat/ alsdann nimb ſie wieder heraus/ ſo wird er edel und gut.

60. Wein zu erhalten/ daß er nicht breche/ ſo lang man ihn halten will.

Man läſſet ihme machen ein Triechterlein von Wachholder-Holtz/ thut ſolches in den Moſt/ läſſet ihn dardurch gieren/ ſo wird der Wein wehrhafftig und ſüſſe.

61. Daß ſich der Wein nicht errege.

Nimb der bittern Mandel und Bertram/ thue es in ein kalt Waſſer/ ſchäle hernach die Haut herab/ ſchneide das andere klein/ und lege es in den Wein.

62. Dicken Wein dünne zu machen.

Nimb Senfft und ſtoſſe den klein mit Wein/ in einer Senfft-Mühle/ und geuß den in das Faß/ in den dicken Wein/ rühre ihn unter einander/ mit einem häßlinen Stecken von Grund auf/ eine gute Weile/ laſſe ihn drey Tage liegen ſo wird er gut.

63. Wann der Wein abzulaſſen.

Die ſchwachen Weine kan man im Winter/ die

die ſtarcken aber im Frühling und Sommer ablaſ-ſen / ob auch die ſchwachen Weine auf beſſer Truſ-ſen gelaſſen werden / ſo überkommen ſie mehr Krafft darvon.

64. Rothen Wein ſüſſe zu machen im Herbſt auf den Tage der Kälterung.

Bereite ein Faß / zu einen halben Fuder / bren-ne einen Span darein / wie obgedacht / 4. Finger breit eines Fingers lang / bewahre den Triechter / daß der Rauch nicht heraus gehe / fülle das Faß / hänge ein Säcklein darein / mit den fünff Stu-cken / wie hernach gezeichnet / ſtopffe das Faß zu fünff Tage / an dem ſechſten Tage briche es auf / ſo wird der Wein dick. Wilt du aber den Wein dünne haben / ſo laſſe ihn 24. Tage zugeſchlagen / ſo wird er dünn und ſüß / als der weiſſe Wein / und wird nicht ſeiger / ſondern hart und beſtändig.

65. Wann ein Wein nach dem Faß ſchmäcket.

So nehme man nur ein heiß Gerſten-Brod / wie es aus dem Ofen kommet / breche ſolches in zwey Theil / und lege den einen Theil auf das Spund-Loch des Faſſes / den andern Theil aber wieder in den Ofen / biß daß das kalt werde auf dem Faſſe / und darnach das andere Theil auch wieder darauf / das thue einmahlen oder vier / hilfft ſehr wohl.

Etliche thun Spän oder Wachholderholtz und Iſopkraut in den Wein / der alſo ſchmecket / und ein Holtz / da Hartz an iſt / nimbt auch die böſe Geſchmäcke.

66. Einem

66. Einem Wein die Farbe wieder zu bringen.

Nimb zu einem Fuder Weins einen Becher voll Kühe-Milch/ und ſo viel Waitzenkörner/ ſtoſſe die/ biß die äuſſerſten Schelffen darvon kommen/ waſche es darnach in einem reinen Waſſer / und thue ſie alſo gantz unter die Milch / und darnach in das Faß / bewege den Wein wohl mit einem geſpaltenen Holtz / fülle und ſpünde ihn hernach zu / nach 14. Tagen iſt der Wein ſchön und kräfftig. Die Milch gibt ihme die Farbe/ der Weitzen den Geſchmack.

Oder ſchlage 23. Eyer-klar aus/ und nimb gegeleuterten Sand und Grieß / Semmel Mehl und des Weins einen guten Becher voll / vermiſche es unter einander / und geuß auf 3malen in das Faß/ jedesmaln ſo viel und rühre den Wein mit einem durch-löcherten Holtz wohl unter einander.

Etliche zünden Epheu an / und löſchen es in demſelben Wein ab / oder werffen Eſpen-Rinden in den Wein / das wiederbringt den gebrochenen Wein.

67. Daß ein Wein nicht breche / noch an der Farbe verwandelt werde / ſo lange er währet.

Nimb einen gebrannten Leim / mache ihn im Wein an / und verklaibe den Spund darmit / thue zuvor einen Reben-Aſchen durch ein Sieblein ausgerädet / in Wein/ oder 4. Finger dick auf den Spund / daß der Wein nicht ausriechen kan/ thue

als-

alsdann darauf einen grünen Waſen / mache daſ-ſelbig ſo offt du Wein gelaſſen haſt/ mit einem Zäpf-lein auf das gehebeſte wieder zu.

68. Seigern Wein wieder zu Kräfften zu bringen.

Nimb einen Becher voll geſtoſſenen Wein-ſtein/ und ſo viel Reb-Aſchen / thue darunter ſoviel Weins aus dem Faß / vermiſche es wohl durch einander/ und geuß in das Faß/ und thue das drey-mal nach einander / benetze den Wein jedesmahlen wohl mit einer Kluppen / ſamm e darnach den Schaum auf / und thue ihn wieder in das Faß/ fülle das Faß nicht gar voll / wann du es bewe-geſt / es laufft ſonſt viel aus.

Oder hänge eine Hand voll Neſſel ſamt den Wurtzeln gereinigt in das Faß/ und ob ſie Saa-men hätten / zeitig oder nicht/ thue ihn darvon.

69. Ein anders/ ſeigern Wein wieder zu recht bringen.

Nimb einen Becher voll des abgefaſſenen Weins / und eines vierdten Theils ſo viel Saltz / ſiede es in einem neuen Hafen wohl/ und verſchau-me es/ geuß alſo heiß in das Faß / bewge es wie oben ſtehet / biß er wird / als wollte er gähren/ dar-nach Bley oder Stahlbleiche darein / ſo wird der Wein friſch.

70. So der Wein eſſiget oder anzickt.

Hänge in ein Fuder Weins einen Becher voll lange Tannzapffen / oder ſo viel Waitzen ge-reinigt von Bälgen/ und ein Pfund neues Wachs/ ſo wird er für dem Anzicken erhalten.

71. Daß der Wein nicht ſchwächer wird.

Nimb zwey Stuck Weyrauch / und legs in den Wein der abnimt / ſo wir er nicht ſchwächer.

72. Guten Spahn-Wein zu machen.

So nimb Buchen- oder Hagenputzen-Spähne einen Sack voll oder zween / darnach ein Faß iſt / und thue ſie einen Keſſel / ſiede ſie / darnach ſchütte ſie in einen Zuber / waſche ſie ſauber / laſſe ſie wieder dürr werden / thue ſie in das Faß / und was du für rohnfarben Wein haſt / magſt du darein ſchütten / wird in 14 Tagen ſchön / und wann du darvon gezapffet haſt ein viertel Jahr / magſt du die Spähne daraus thun / dieſelben waſchen / und wieder trocken werden laſſen / ſo ſind ſie dann wieder gut / wie vor.

73. Daß der neue Wein gut und ſtarck iſt.

Nimb Weinſtock-Wurtzel oder Weinblühe gedörrt / und lege es in Wein / machet den Wein gut und ſtarck.

74. Wilt du einen neuen Wein machen daß er ſchmecke wie ein welſcher Wein.

Nimb 1. Loth Negelein klein geſtoſſen / binde es in ein Säcklein / nimb einen neuen Hafen / thue das Säcklein darein / geuß des Weins 4. Maaß darein / laß eine halbe Stunde ſieden / laſſe wieder kalt werden / geuß ins Faß / und hencke die Negelein darein / ſo haſt du guten Wein.

75. Guten Wein zu erkennen und zu kauffen.

So der Wein von erſten ſcharff iſt / und ſchaumet nicht / und ſpringet / wann man ihn einſchencket /

cket / ſo iſt er ohne Mangel / und wann der Wein mitten im Faß angeſtochen / iſt er der beſte / unten angeſtochen iſt ſchlechter.

76. Guten Wein zu behalten.

So ſollſt du das Faß erſtlichen oben / und ſo du eine Weile darvon getruncken haſt / gar unten anſtechen.

77. Wann ſich der Wein gerne verkehret.

Wann man um Weyhnachten mit Wein umgehet / ſo verkehret er ſich gerne / darum ſolle man ihn dieſelbige Zeit ruhen laſſen.

78. Tauben Wein lauter zu machen.

Nimb das Weiſſe von Eyern zerſchlag es wohl / geuß in Wein / ſo wird er klar.

79. Linden Wein friſch zu machen.

Nimb Rinden von fichten Holtz / daran viel Pechs iſt / zerbrich es klein / thue es in den Wein / und nimb Birckenholtz / ſchneide Spåne darvon / und thue ſie auch darein / růhre den Wein wohl mit einem Holtz / und laſſe ihn ruhen biß an den ſechſten Tage / ſo wird er friſch.

80. So der Wein nach dem Faß / oder nach was anders ſchmecket.

Nimb eine Hand voll Salbey / in ein ſchönes leinen Såcklein / und hånge es in das Faß / ſo verliert der Wein den Abgeſchmack in einem Tag / darnach thue es wieder heraus.

81. So der Wein aufgeſtanden und brauſſet / wie ihme zu helffen.

Nimb ein Schieß-Pulver den 4ten Theil ei-

nes Schuſſes / thue es in ein Wein-Faß / ſo wird er ſchön / gut und lauter / oder ſo er aufſtehet und brauſſet / nimb Bley oder Zinn bey einem Pfund / laß zergehen / geuß in das Faß alſo heiß / ſo ſetzet ſich der Wein / und wird ſtille.

82. Daß ein Wein nicht kahnicht werde.

Nimb klein-geſtoſſenen Borras / und den in Wein geworffen / oder drey Hand voll Saltz in einer Pfannen wohl gebrannt / in Wein gethan / und zugeſpündet / und über 8. Tage abgelaſſen.

83. Wann der Wein ſchwehr iſt / ſtinckt und ſauer worden.

Schlage ihn mit einem durchlöcherten Stecken und ſpünde darnach das Faß zu / wende es hin und her / alsdann thue darein gebrannten Leim / und ſchlage den Wein wieder wie zuvor / ſo wird er in dreyen Tagen gut.

Wann der neue Wein trüb iſt / und doch friſch und gut / und nicht ſeiger noch gebrochen / ſo thue darein Geiß-Milch / und miſch durch einander / ſo wird der Wein lauter und friſch.

84. Daß der Wein bey Farb und Geſchmack unverwandelt bleibe / wann man ihn anangezapfft hat.

Nimb Weyd-Aſchen einen Theil / und thue ihn in ein Säcklein / und hänge es in das Faß / wann du den Wein wilſt aufthun / ſo bleibet die Farbe und Geſchmack / und verwandelt ſich nicht / wie lange man darvon trinckt.

85. Wein ſehr zähe zu machen/ daß er friſch werde.

Nimb 3. oder 4. ſauere Aepffel/ zerſchneide ſie/ und werffe ſie in den Wein/ und wann ihme der Geſchmack vergehet/ ſo thue ſie wieder heraus/ und wieder ſo viel friſche hinein/ das thue ſo lang/ biß er wohl gejohren/ ſo wird er friſch und gut.

86. So der Wein keine Farbe hätte/ und wäre wie Waſſer.

So ſolle man nehmen ein wenig Saffran und in den Wein hängen/ biß an den dritten Tage/ ſo gewinnet er eine gute Farbe.

87. So der Wein aufſtehet.

Nimb 1. Pfund Bley zu einem Eymer/ laß wohl zergehen/ geuß das in den Wein alſo heiß/ ſo ſetzet er ſich/ und wird alſo ſtille.

88. So ein Wein einen üblen Geſchmacke hat.

Nimb eine Hand voll Salbey/ und eben ſo viel Hopffen/ zerſpalt eine groſſe Galgant-Wurtzel mitten entzwey/ thue es in ein leinen Säcklein/ und hänge es 3. oder 4. Tage in das Faß/ ſo höret der Geſchmack auf.

89. Gute Wein-Einſchläge zu machen.

Man reiniget vorhero den Schwefel/ von aller Unſauberkeit/ wie ſchon angezeiget/ dann thut man den Schwefel/ wann derſelbe vorhero] klein geſtoſſen/ in einen neuen glaſurten Topffe/ gieſſet rein Brunnen-Waſſer darauf/ und läſſet ihn etliche Stunden darinn liegen/ darnach ſiebet man

den Schwefel durch ein klein Sieblein / und läſſet ihn recht trocken werden / hernacher in einen Tiegel gethan / und zergehen laſſen / daß er lauter wird / alsdann das zubereitete leinen Tuch durch den Schwefel gezogen / und folgende Species, weilen es noch warm iſt darauf geſtreuet; will man / ſo kan man den Schwefel vorhero nochmahlen in Waſſer gieſſen / und alsdann wann er trocken iſt / wieder zerſtoſſen und zergehen laſſen / ſolchergeſtalten wird der Schwefel keine Scharffheit und Unſauberkeit mehr bey ſich behalten / ſondern gantz reine ſeyn / wiewohlen es auch ſchon genug wäre / wann der Schwefel nur einmahlen in das Waſſer gegoſſen wird.

Einſchlag ſo recht gut iſt.

Zu einem Pfund Schwefel nim 1. Loth langen Schwefel / ein halb Loth Campher / ein halb Loth feine Zimet / 1. Loth Muſcatennuß / 1. Loth Muſcatenblüh / 1. Loth geſtoſſene Veyl-Wurtz / 1 Loth Galgant / 1. Loth Aniß / 1. Loth Jngber / 1. Loth Lythargyrii / 1½. Loth Entzian / 1½. Loth Pariß-Körner / 1½. Loth Alaun / 1½. Loth Zitwer / 1½. Loth Weyrauch / 2. Loth Wißmuth / 3. Loth Paradyß-Holtz.

Ein anderer guter Einſchlag.

℞. 2. ℔. Schweffel / ein Viertel Entian / 1. Loth Campher / 1. Loth Pariß-Körner / 1. Loth langen Pfeffer / 1. Loth Zimmet-Rinden / 1. Loth Weinſtein / 1. Loth Galgant / 2. Loth Aniß / 2. Loth Bertram / 2. Loth Coriander / 2. Loth Salmiac / 1. Loth Jngber / 1. Loth Zitwer / 1. Loth Negelein

lein / 1½. Loth Muſcatenblüh / 2. Loth Florent. Veyl-Wurtz / 1. Loth Maſtix / 4. Loth Wißmuth / 2. Loth Weyrauch / 1. Loth Thymian / 1. Loth Myrrhen / ½. Loth Calmus / 1. Loth Negelein-Blumen / Korn-Blumen / gelben Veyl / und Rößlein jedes ein wenig / dieſes alles klein geſtoſſen / darzu genommen Hopffen / Holderblüh / Natter- und Neſſel-Wurtzel klein gehacket und getreuget / hernach unter die andere Species gemenget / und alsdann auf das leinen Tuch / weilen der Schwefel noch warm iſt geſtreuet.

Ein geringer doch guter Einſchlag.

Zu 6. Lothen Schwefel nimbt man 1. Loth Negelein-Blumen / 1. Loth Zitwer / 1. Loth Veyl-Wurtz / 1. Loth Maſtix / 1. Loth Storax Calam. 1. Loth Cardomömlein / 6. Loth Neſſel-Wurtzel / dieſe Species pulveriſirt / und darmit gethan wie vorhero gemeldet.

Von allerhand Bier-Künſten.

90. Wie man das Bier von Anfang wohl in Acht nehmen ſolle.

Wann man das Bier hat recht abgehren laſſen / und daß es vorhero wohl aufgeſtoſſen hat / ſo füllet man es mit reinen friſchen Brunnen-Waſſer wieder auf / und nimbt den Spund und ſpündet es wieder dichte zu / ſo es lange liegen ſolle / ſo muß man zu Zeiten in 8. Tagen darnach ſehen / den Spund und das Spund-Loch fein rein halten / mit Brunnen-Waſſer wieder auffüllen / und wieder-

dichte zuſchlagen/ ſolchergeſtalten kan man das Bier über ein halb Jahr in guten Kräfften und fürtrefflicher Stärcke erhalten / etliche ſchlagen das Bier ſo fort/ eher es recht gewürcket und aufgeſtoſſen hat / zu/ ſolchergeſtalten wird das Bier keinen guten Geſchmack bekommen/ wann es nicht zuvor ausgearbeitet/ und aufgeſtoſſen hat/ welches keinem zu rathen iſt.

Dieſes aber iſt von Gerſten- und nicht von Weitzen-Bier zu verſtehē/ man kan zwar das Weitzen-Bier auch wohl ſo zuſchlagen allein es muß öffter und fleiſſiger darnach geſehen und aufgefüllet werden/ dann das Weitzen-Bier will immer voll gehalten ſeyn / ſonſten bekommt es bald einen üblen Geſchmack / und tauret auch nicht ſo lange/ jedoch durch fleiſſige Wartung kan man es auch zimlich lang erhalten / wie folgen wird.

91. Wie man das Bier erhalten ſolle / wann es angezapffet wird.

Wann man das Bier anſtechen will / daß es lange lauffe / und nicht abſchmeckend werde/ ſo nehme man nur Galgant-Wurtzel etliche Stücke/ klebet ſie auf / jedoch daß es an einander hangen bleibe / und an einem Zwirn- Faden angebunden/ der Faden aber muß ſo lange ſeyn/ als das Faß hoch / damit wann das Bier ſincket / die Wurtzel immer im Bier bleibe / darneben auch von der rothen Benedicten Wurtzel etliche Stücke/ hernach ſchlage das Faß wieder dichte zu / und mache ein Loch mit einem Zwickbohrer in den Spund / und ein Zäpfflein darein/ darmit/ wann man Zapffen

will

will/ man den Zapffen im Spunde ausziehen kan/ ſonſten lauffet es nicht/hernach aber muß man das Zäpflein ſofort wieder zumachen / damit die Lufft dem Bier nicht ſchade / es wird biß auf den letzten Tropffen gut verbleiben.

92. Daß das Bier ſüß und gut bleibe / wann man es im Sommer anſtechen will / biß auf den letzten Trunck.

Nimb 4. Hand voll Hopffen in einem 2. Tonnen oder 4. Eymer Faß / darzu nimb ein friſch Ey/ das denſelbigen Tage geleget/ſtiche es voller Löcher/ mit einer Nadel / und thue dieſes alles in ein Faß Bier/ſpünde das Faß wohl zu und ſetze es auf den Boden in die Höhe/zapffe es unten an der Seiten an/ und mache in dem oberſten Boden ein Zwickloch / damit es im Zapffen Lufft habe / und thue das Zäpfflein allezeit oben wieder in das Loch / wann du gezapfft haſt / wie vorhero gedacht worden / ſo bleibet das Bier gut / wie lange man darvon zapffet.

93. Das Bier lieblich zu trincken machen.

Man hencke darein ein halb ℔. rothe Benedicten-Wurtzel/ mit wilder Salbey und einem Theil von der Galgant-Wurtzel / bekombt einen ſchönen ſonderlichen lieblichen Geſchmack / und iſt ein geſundes Bier / iſt es aber Weitzen-Bier ſo thut man Galgant / Zimmet - Rinden nach Gutdüncken darein / iſt ſehr angenehm zu trincken.

94. Bier ſchön lieblich und klar zu machen.

Man nehme Saltz und Bier Hefen von demſelben Bier / und rühre es wohl durch einander / hernach nimb Bier aus den Fäſſern / thue es zuſammen / und rühre es auch wohl durch einander / thue es alsdann in das Bier / und laſſe es vergähren / und fülle das Faß voll / (dann es im eingieſſen etwas leer bleiben muß / daß man es umrühren kan) ſo wird es ſchön lieblich und klar werden.

95. Daß das Bier nicht ſauer werde.

Hencke Tauſendguldenkraut und Bertram darein (in das Gerſten-Bier das rothe Tauſendguldenkraut / in Weitzen aber das weiſſe) dieſe 2. Kräuter verhüten allen Unflat / man kan auch etwas Lorbeern in das Gerſten Bier thun / giebet ihm einen köſtlichen Geſchmack.

96. Bier friſch zu machen.

Man nehme Buchen-Holtz-Aſchen ſo viel Tonnen Bier / ſo offt zwey Hände voll Aſchen und netze ſie mit ein wenig Bier unter einander / hernach gieſt man dieſes in das Faß mit dem Bier / und rühret es wohl durch einander / damit es gähre / ſo wird das Bier gut und friſch.

97. Daß ſich das Bier nicht verkehre.

Man nehme Linden-Blätter / Beyfuß eines ſo viel als des andern / und halb ſo viel Wermuth / und hencke es in das Bier / auch lege man etzli-

che

che ſchöne Kiſelſteine aus einem flieſſenden Waſſer darein / das Bier bleibet gut.

Wann man will Weitzen-Bier gut und beſtändig auch wohlgeſchmack erhalten / ſo nehme man ein Faß / worinnen Wein und friſch ausgeſchencket geweſen / und ziehe oder gieſſe das Weizen-Bier in ſolches Faß / thue die bey obigen benahmſten Stucken darinnen / und laſſe es etliche Tage liegen / es wird ein köſtlicher Trunck Weizen-Bier werden.

98. Wann ein Bier ſauerentzig oder ſauer worden.

Man ſchneide Spähne von Kien und werffe ſie in das Bier / weilen es noch gantz warm iſt / benimbt ihme das Saurenzen.

Wan man das Bier / verſtehe das Gerſten-Bier / in dem Brauen will ſtarck und wohlriechend haben / ſo nehme man ein ſtück Hartz und werffe es in den Hopffen / wann man denſelben kochet / damit er zugleich mit dem Hopffen ſieden kan / ſo wird das Bier ſehr gut.

99. Wann das Bier will ſauer werden.

Man nehme Aſchen vom Beyfuß / zu einer Tonnen eine Hand voll. Item ſo viel Buchene Aſchen / und gieſſe Bier darunter / und wohl durch einander gemiſchet / biß daß es werde wie ein Mues / hernacher gieſſe man in 4. Tonnen Bier ohngefehr 2. Maaß von dem gemiſchten / und rühre es mit einem Beſen wohl untereinander / und laſſe es liegen.

100. Wann

100. Wann das Bier nach dem Faſſe ſchmecket.

Man nehme einen grünen von lindenem Baſte gemachten Stricke/ oder ein Ende darvon/ und hencke ihn in das Faß / ſo einen üblen Geſchmack hat/ der Geſchmack ziehet ſich aller in den Strick.

101. Sauer Bier wieder gut und wohlgeſchmack zu machen.

Man nehme auf eine Tonne Bier 2. ℔. Kreiden/ und vier Händ voll Saltze/ ſtoſſe es unter einander / und laſſe es in einer Pfannen wohl heiß werden / gieſſe hernach 2. Quart klar und ſchön Brunnen-Waſſer darunter/ und rühre es wohl unter einander / hernach gieſſe man es in ſauer Bier / und rühre es mit einem durchlöcherten Stecken (wormit man den Wein zu peitzen pfleget) wohl durch einander / ſo wird es wieder ſüſſe.

102. Gut Wermuth-Bier zu machen.

Man nehme guten ſtarcken Wermuth / und lege ihn in ein kühl Faſſe / und wann man die Würtze auskühlen will / ſo gieſſe man ſie über den Wermuth / und decke es mit einem dichten Tuche wohl zu / und wann es Zeit iſt / ſo giebet man ihme die Hefen / und läſſet den Wermuth darinnen liegen / daß es darmit vergähre / darnach fülle es in das Faß / und lege darzu weiſe Häßline Spähne / und laſſe es wohl darüber vergähren / und fülle es wohl zu / ſo viel man des

Tages darvon trincket / kan man des Abends wieder voll machen / ſo hat man lange Zeit Wermuth-Bier / ſolcher Geſtalten kan man auch Hirſchzungen-Bier / und andere Kräuter-Bier bräuen.

103. Gut Wermuth-Bier auf andere Art zu überkommen.

Etliche ſtreiffen das Kraut und die Knoſpen von den Stengeln ab / binden es in ein ſauber Tüchlein / und hängen es zum Spunde hinein in das Bier / und ſchlagen oben das Fäßlein / oder die Tonnen mit einem Spunde fein gehebe und dichte zu / daß kein Brodem heraus kommen kan. Etliche laſſen auch das Bier mit dem Wermuth gähren / und trincken es alſo; dieſes Bier pflegt man auch im Sommer zu trincken / bißweilen Frühe / weilen man noch nüchtern / als eine ſonderliche Artzney / dann es ſtärcket den Magen / macht Luſt zum Eſſen / treibet die Bilem [illegible] Galle durch den Urin ab / vertreibet und [illegible] die Wärme mit ſeiner Bitterkeit / hind[illegible] Fäule / fördert die Menſes. Iſt auch [illegible] ter Tranck den Febricitanten und W[illegible] tigen. Item denen / die nicht wohl ſchl[illegible] nen / und die da ſehr dürſtet / dann es [illegible] Durſt / und machet ſchlaffen / es iſt a[illegible] der die Trunckenheit / Gelbſucht / H[illegible] ſtärcket das Geſichte / und hat viel [illegible] cten mehr.

104. Roßmarin-Bier zu m[illegible]

Dieſes Bier übertrifft alle a[illegible] Bier / an Farbe / Geſchmack u[illegible]

iſt der Natur des Weines von dieſem Kraut zum nechſten / es hat eine Farbe wie ein Gold / einen Geſchmack oder Geruch wie die Roßmarin / aber gleichwohl nicht wie eine Artzney. Wann man es in ein Glaß geuſt / ſo ſteigen von unten auf etliche kleine Bläslein wie in einem Wein. Diß Bier ſtärcket wunderlich und gewichtig das Gehirn und Hertze / erquicket die Geiſter des Hertzens / vermehret die natürliche Hitze / bringet den Appetit wieder. Iſt ein bequem / nutzlich und gut Geträncke für die Melancholicos, und denen es vorm Hertzen lieget / durchdringet alle Glieder / und befreyet einen vor allen Verſtopffungen / iſt den Weibern ſehr gut / und ſonderlichen / wann ihre Monat zu lang ausbleiben.

107. Wachholder-Bier zu machen.

Man kan der Wachholderbeer Krafft in manley wege in das Bier bringen / etliche neh- gedörrte Wachholderbeer zerſtoſſend in ein klein / wann man dem Bier Hefen gibt / in h gehänget. Oder wann der Büttner en zum andermal ein Faß ausbrennet / n ſie etwan in ein Faß eine Hand voll Item Wachholderbeer zerſtoſſen / in ein gebunden / und in das Faß gehänget / Bier vergohren hat.

Bier dienet wider die Kranckheit der) Blaſen / und treibet gewaltig die

Vom Eſſig-Machen.

106. Einen guten Eſſig zu machen.

Wann es im Sommer iſt / ſo nimb / ein eychenes Fäßlein / ungefehrlich wie eine halbe Tonne / und thue darein auf ein Viertel guten Eſſig / und ſpünde das Fäßlein zu / lege es an einen Ort im Hauſe / da man viel hin und wieder gehet / daß man es mit den Füſſen offt / viel und weydlich hin und wieder wältze / ſolches ſolle geſchehen ungefehrlich 7. Wochen / darnach ſpünde es auf ein Läger / da es trocken liegt / und was du hernach darvon füllen willſt / es ſeye Wein oder Bier / das ſiede zuvor / und verſchaume es wohl / geuß alsdann darein / als viel du prüfeſt / daß der Eſſig noch ſauer genug ſeye / daß er mag arbeiten in der Materia / die man darein gegoſſen hat / ſo bleibet er gut / dann wann man zu viel darein geuſt / ſo verdirbt er.

Auch ſolle man unten im Faſſe / darinnen der Eſſig iſt ein Zapffenloch bohren / daraus man laſſen kan / und oben ohngefehrlich einer zwerche Hand hoch vom Boden auch eines / darmit man ihme Lufft laſſe / wann man daraus laſſen will / dann der Spund ſolle auf das allergehebeſte zugemachet ſeyn / daß kein Lufft zum Eſſig kommen kan / dieweilen er ſich offt vom Lufft verkehret.

Auch magſt du in das Faß thun Sauertaig / gemengt mit geſtoſſenem Pfeffer / ſo groß als eine Fauſt / und darunter einen Löffel voll Hönig / ſo wird der Eſſig bald ſauer.

Weiter

Weiter iſt zu wiſſen / wann man nicht Wein oder Bier hat / darmit man den Eſſig füllet / ſo mag man ein wenig Regen-Waſſer / nicht geſotten / aber doch gewärmet / darein füllen / das machet auch Eſſig.

107. Eine andere Kunſt wie man guten Eſſig machen ſolle.

Preſſe unzeitige Weinbeer aus und ſeyhe ſie ſchön / und ſiede andern Eſſig darunter / und ſo er drey Tage geſtanden iſt / ſo ſeyhe ihn von dem Lager oder Hefen ab / das thue offt / ſo haſt du einen guten Eſſig.

108. Eine andere Kunſt guten Eſſig zu machen.

Nimb ein gar trocken Faß / und laſſe es wohl binden / thue darnach ein halb Maaß gut gebrannten Wein darein / und ſchlage das Faß zu / wälgere es hin und her / biß der gebrannte Wein hinein gehet / und wann es ohngefährlich einen Tag oder zween an der Sonnen gelegen iſt / ſo ſchütte alsdann eine Maaß Eſſig darein / und ſo derſelbe auch einen Tag oder zween darinnen geweſen iſt / alsdann nimb den ankommenden Eſſig / ſiede ihn in einem Meſſingen Geſchirr / verſchaume ihn ſauber / und thue ihn alſo warm in das Faß / und zu einem ſechs-Eymerigen Fäßlein ein Vierling Bertram / zerſchlage die Wurtzel / binde es an eine Schnur / und laſſe es auf den halben Theil in das Faß / und bohre oben in das Faß ein Lufftlöchlein / das offen ſeye / und ſpünde das Faß ſonſt gehebe zu.

109. Auf

109. Auf eine andere Art/ guten Eſſig zu machen.

Backe ſauern Sauerteig in einem Backofen/ und lege es in einen warmen Wein / und vermache den Spund/ ſo haſtu guten Eſſig.

110. Eſſig ſtarck zu machen.

Lege oder hänge ſauren Sauerteig in einen böſen oder ſchwachen Eſſig / ſo wird er ſtarck / ſetze ihn an ein warm Ort.

111. Guten Bier-Eſſig zu machen.

Nimb Bier und ſeuds/ und wann es kalt wird/ ſo lege Sauerteig darein/und geröſte oder gebrannte Erbſen / ſo wird balden guter Eſſig / und wirf ſe in die Butte/ ſo es gieret / eine halbe Handvoll Weitzen-Körner/und Rinden von Bircken-Holtz/ gebähet Brod und ein wenig Myrrhen / ſo erlangſtu guten Bier-Eſſig.

NB. Nimb 4. Maas Waſſers / und 1. qu. Hönig / und 1. Maas Weins/ ſiede es wohl/ und thue es in ein Fäßlein / fülle den Eſſig darauff/ ſo wird er bald ſauer :

Oder nimb welſche Nüß-Baumwurtzel / und thue die in Wein/ ſo wird ſehr guter Eſſig daraus.

Siede Wein in einem kupffernen oder meſſingen Geſchirr / und ſchaume den Wein/ ſo haſtu in zweyen Tagen guten Wein.

Vom Brandwein-Brennen.

112. Wie man von Korn und Maltz/ Brandwein brennen kan.

Erſtlichen muß man einen Keſſel ohngefehr von fünff Eymer Waſſer heiß machen / doch daß es nicht ſiedet / hernach nehme man ein halben Scheffel Maltz / und thue es in einen groſſen Kübel/ und gieſſe heiß Waſſer darauff / und rühre es umb / wie man ſonſt zum Brauen das Maltz pfleget zu rühren.

Nachmahls nehme man das Schrott von Weitzen / auch einen halben Scheffel / rühre es auch wie das Maltz/ daß es nicht klümpfrig bleibe/ doch daß man das heiſſe Waſſer auf zwey Eymer ohngefehr im Keſſel wohl ſieden laſſe / und alsdann zum andernmal wohl eingegoſſen / und alſo das Faß feſt zugedeckt / und laſſe es drey Stunden ſieden.

Nachmals muß man es anſtellen mit Hefen / ehe man aber ſolches thut / muß es zuvor abgekühlet werden / mit einem Zuber Waſſer oder mehr/ biß es wird / daß es zuſtellen ſeye oder diene / als wann man ſonſten Bier ſtellet / wann das geſchehen / muß man es wieder rühren / und was klotzig/ oder zuſammen gefahren / mit der Hand entzwey drucken / darnach mit friſchen Hefen geſtellet / wie man das Bier pfleget zu ſtellen / und laſſe es alſo zugedeckt einen Tag zween oder drey ſtehen / alsdann iſt zu mercken / wann man dasjenige/ ſo ingebracht will wegbrennen/ muß daſſelbige wiederum durch einander gerühret werden / damit es nicht zu

dicke

dicke bleibe; und darnach das Glas oder Blaſe bis auff eine halbe Spanne vollgefůllet. Und wann das Feuer unter die Blaſe gemachet/und das in der Blaſe eingefůllet beginnet heiß zu werden/ muß es mit einer Schůppen immer aufgerůhret werden/ und ſonderlich auff dem Boden/ daß es nicht anbrenne/bis ſo lange/daß man es will ſchmieren.

Die Probe aber/wann es Zeit iſt/den Huth aufzuſetzen/ iſt dieſe/ daß man unten an der Schuppe/ damit man umbgerůhret/ fůhle/ob es heiß/ und wann es ſo heiß/ daß man die Hand daran nicht erleiden kan/iſt es Zeit/mit dem Helm aufzuſetzen/ und zuzuſchmieren; wann nun ſolches geſchehen/ und der Helm beginnet heiß zu werden/ ſo muß man den Ofen voll Holtz ſtecken/ und mit Mauerſtein oder Leimen zuzuſchmieren/ wohl gefaſſet ſeyn/damit es nicht dick lauffe/ und weiln der Ofen zwey Rauchlöcher hat/ und es zu dicke lauffen wolte/ můſte man die Rauchlöcher mit Steinen zulegen/ und Aſchen darumb herſtreuen. So es aber will zu måhlig lauffen/ muß man durch die Rauchlöcher etwas Lufft machen/ biß es beginnet zu lauffen wie ein Stroh-Halm/ das laufft alſo vor ſich ohngefehr in die 6. Stunden. Doch iſt die Achtung darauf zu haben/ daß das Geſchirr/darinnen es lauffet/ auch zu rechter Zeit ausgeleeret werde/ damit der ſtårckeſte Geruch nicht in der Lufft ſich verbrenne.

113. Brandwein von Hefen zu brennen.

Nimb Hefen/geuß ſie in das darzu gemachte

Gefäß / ſo man eine Blaſen pflegt zu nennen/ mache ein brennend Feuer mit Holtz darunter / nimb ein Holtz in die Hand / ſo länger iſt als das Gefäß / vornen etwas breiter als hinten / darmit rühre die Hefen wohlherumb / daß ſie nicht anbrennen/ biß du ſieheſt/ das die Hefen in der Blaſe ſteiget / und überlauffen will / ſo ziehe eylends das Feuer unter der Blaſen herfür / und lege es vor das Loch / da du unterſchüreſt/ löſche es aus/ daß es kein helle Feuer mehr giebet : Alsdann ſetze den darzu gehörigen Hut auf die Blaſe/ oder Kolben/ doch alſo/ daß die Röhre des Hutes in die andere Röhre geheb gethan werde/ die durch das Faß/ darinnen Waſſer iſt/ gehet/ verkleibe beyde mit einem Hadern/ ſo in die Hefen zuvor eingefeuchtet iſt / ſetze ein Gefäſſe vorne an die lange Röhre des Glaſes / oder man macht es auch von Kupffer-Röhren/ darnach laſſe es immer mählich gehen und tropffen / biß du die gute ſpiritualiſche Materien alle darvon gezogen haſt / welches man dann mercken kan / wann man ein wenig des ausgetropfften Brandweins / in eine Schüſſel geuſt/ ins Feuer ſchüttet / wann es ziſchet und nicht mehr ein blau Braud wenig Feuer über ſich führet / ſo hebe den Hut wider ab / geuß dasjenige/ ſo heraus getreuffelt/ in ein Fäßlein/ verwahre das Spund-Loch wohl/ daß der Geruch ihme nicht entgehe / thue die Hefen ſo nunmehr gleichſam trocken/ heraus / mache die Blaſe wider voll / als zuvor / und verfahre wie du berichtet worden.

Wie man Brandwein läutern ſoll.

Wann drey Blaſen voll ausgeloffen/ und man die-

dieſelbige läutern will / muß man die Blaſe / den Helm / und die Röhre / ſo durch die Tonne gehet / alles zuvor fein ſäuberlich / und rein ſcheuren / oder ausbutzen / doch iſt zu mercken / weiln man die Röhren nicht wohl butzen / oder ſcheuren kan / muß man einen langen Stecken nehmen / und Werck oder Häderlein darum winden / und ſonderlich die Röhren reinigen / und mit friſchem Waſſer allerweg nach ſpühlen / ſo lange / bis das Waſſer durch die Röhren hell lauffet; Wann man nun die Geſchirr ſauber gereiniget / ſo geuſt man das lautere Waſſer / oder Phlegma in die Blaſe / und thut darein einen halben Metzen Saltz / Bibernell ein Stiel oder 4. Wermuth ein Stengel oder drey / auch wohl Lorbeer / oder Wachholderbeer. Darnach alſo fort / ehe man Feuer unter die Blaſen machet / den Helm aufgeſetzet / und zugeſchmieret / und alsdann Feuer unter die Blaſen gemachet / und wann der Helm bis an die Röhren beginnet heiß zu werden / muß man es / ſo balden es beginnet zu tropffen / mit Holtz und Steinen gefaßt ſeyn / und den Ofen zuſchmieren / und ſo es zu ſehr lauffen will / muß man die Rauchlöcher auch zulegen / bis es laufft in die 6. oder 7. Stunden wie ein Strohhalm. Wann aber der Brandwein beginnet ſchwach zu werden / muß man wohl Achtung darauff geben / daß es nicht zuviel lauffe.

Wann man abgeläutert / ſo gieſſe man das lauter Waſſer / ſo nach der Läuterung in der Blaſen bleibet / bald hinweg / dann es zerfrißt die Blaſen gar ſehr / thue die Materi in ein wohlvermacht Gefäß / alsdann haſtu einen Brandwein von Getrey-

de oder Hefen / der von den Weinhefen aber iſt der allerbeſte/ und geſundeſte.

114. Guter Aniß-Brandwein.

℞. 24. ℔. Brandwein / 3. ℔. zerſtoſſenen Anis/8. Loth Veyelwurtz/eine groſſe Hand voll Koch-Saltz / laſſe es 2. Tage lang in einander beitzen/ deſtillire es nach Gebühr herüber.

115. Guter Krauſe-Müntz Brandwein.

Nimb auff 24. ℔. Maas Brandwein/ 3. ℔. gedörrter Krauſe-Müntz / ein halb ℔. Florent. Veylwurtz / eine gute Hand voll Koch-Saltz/laſſe es 24. Stunden/ mit einander beitzen/ dann deſtillire ſolchen herüber.

116. Guter Kümmel-Brandwein.

Nimb auff 24. Maas Brandwein / 3. Pfund Kümmel-Saamen/ 1. gute Hand voll Saltz/ laſſe es 24. Stunden mit einander beitzen / dann deſtillire es herüber.

117. Guter Citronen-Brandwein.

Nimm auff 24. Maas Brandwein ℔j dinn ausgeſchnitner Citronenſchalen / eine gute Hand voll Koch-Saltz/ laſſe es 24. Stunde mit einander beitzen/ alsdann herüber deſtillirt/ und mit Zucker ſüß gemachet.

Wie der Brandwein von allerhand Farben zu tingiren.

1. Grün färbet Meliſſen / Bartſch oder Bären-klau / Krauſe-Müntz / junge Aepffelſproſſen/alles

les friſch getrocknet in ein Säcklein gethan/ und in die Vorlage gehencket.

2. Braun oder roth Torna Salis, rothe Ochſen-Zungen-Wurtzel/ rother Sandel.

3. Gelbe Saffran Curcuma-Wurtzel.

4. Blaukorn-Blumen; alles einzuhencken und weichen laſſen.

5. Nägelein Farb giebt man mit Gewürtz-Nägelein/ grob geſtoſſen und eingehenckt.

6. Zimmet-Farb. Eben alſo mit geſtoſſner Zimmet.

118. Dem Frucht oder Korn-Brandwein/ ſeinen üblen und ſtinckenden Geruch zu benehmen.

Nimb Frucht/ oder Korn-Brandwein 20. Maas/ ungelöſchten Kalch 10. Pfund/ thue den Brandwein und Kalch in ein Geſchirr/ oder Kupfern-Blaſen/ und deſtillire oder treibe ihn ſauber mit gelindem Feuer. Dieſen Brandwein kan man haben ſo ſtarck man will. Wann er aber wie ein Rheiniſcher Brandwein ſchmecken ſolle/ ſetzet man ihn auf gedachte 29. Maas/ zu 4. Pfund Tartari crudi und 2. Maas dicke Weinhefen/ und ziehet ihn alſo über/ ſo ſolle er dem beſten Rheiniſchen Brandwein gleich werden.

121. Unvergleichlicher Ros Solis.

℞. 2. Maas Spiritus Vini, Zimmet 2. Loth/ Nägelein 1. Loth/ laſſe es 24. Stunden/ oder nur eine Nacht über dem Spiritu Vini ſtehen/ alsdann 3. Pfund guten Canarien-Zucker/ in einer Maas

Brunnen-Waſſer zerlaſſen / und über das Feuer geſetzet / aber nicht eher abgeſchaumet / bis der Zucker clarificirt iſt / hernach ein halb Loth Cocchenille oder Grana Kermes im Mörſel klein geſtoſſen / 14. oder 15. Tropffen Weinſteinöl darein getröpffelt / und ferner des beſten und rectificirten Spiritus Vini, ſo viel zur extraction oder Tinctur von nöthen / darauff gegoſſen / ſo wird es innerhalb 24. Stunden eine ſchöne Tinctur geben / den Ros Solis darmit nach Belieben zu färben / weiter nimb 4. gran Ambragryß / 2. gran Biſam / reibe beydes mit einem klein wenig Candel-Zucker untereinander / thue es in ein Gläslein / und geuß darauff ein halb Loth Spiritum Roſarum, laſſe es auch 24. Stunden ſtehen / vermiſche es mit dem Ros Solis, und laſſe es durch ein sauber Tuch lauffen.

120. Ros Solis de Turino.

℞. Ambergryß 1. qu. Alexandriniſchen Biſam ein halb Scrupel / reibe ſie wohl untereinander / mit einem ſehr wohlriechenden Roſen-Geiſt / daß es werde wie ein Brey / darzu thue Confection-Alkermes, 1. Loth weiſſen Zucker in dem beſten Roſen-Waſſer zerlaſſen / und zur Conſiſtenz eines Juleps eingekochet / anderthalb Loth / Spiritus Vini, der nicht rectificirt 4. Pfund / gieſſe es zuſammen / und vermenge alles wohl untereinander / und thue es in ein geraumes Glas / vermache deſſen Mundloch gar wohl / mit einer zweyfachen Rinds-Blaſen / ſetze es etliche Tage hin in gelinde Digeſtion. hernach filtrire und verwahre ſolchen zum Gebrauch auff das beſte.

121. Ein

121. Ein ander guter Ros Solis.

℞. Des feineſten und beſten Zuckers anderthalb Pfund/des feineſten Zimmet anderthalb Loth/ Gewürtz-Nägelein / No. 5. oder 6. weiß Sandel-Holtz-Raſur, Florent. Veylwurtz/ die gelbe Schalen von einer friſchen Citronen / gantz dünn ausgeſchnitten/ Biſam 6. gran/ Ambergryß 6. gran/ 1. Maas ſchönen lautern gemeinen Brandwein/ das weiſſe von einem Ey / alles untereinander vermenget / und damit / wie man ſonſten mit den Ros Solis procedirt verfahren.

122. Noch ein anderer ſehr köſtlicher Ros Solis.

Nimb die Schalen von 2. ſchönen gantz friſchen Citronen auff das dünneſte ausgeſchnitten / thue ſolche in eine gläſerne Flaſchen / und laſſe ſie alſo ſtehen / hernach ſetze den Keſſel mit Waſſer über das Feuer/mittler Weile zerreibe Biſam / und Ambra / mit ein wenig zerſtoſſenen Zucker im Mörſel/ und laſſe es darinnen zugedeckt ſtehen / nimb nicht eine gantze / ſondern nur ein halb Maas Waſſer / oder ein wenig mehr / und ſetze es über das Feuer / unterdeſſen daß dieſes auffwallet / thue ein weniges Waſſer in eine irrdine Schüſſel/ thue 2. Eyerweiß darein/ und laſſe den Schaum ſtehen/der Keſſel mit dem Waſſer muß allezeit wohl zugedecket gehalten werden/ aber nun mehr aufgedecket/ und ſo ſiedent Raſura von weiſſen Sandel/ ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan / (ja nicht zuviel /) hinein gethan werden / ingleichen 5. oder 6. Gewürtz-Nä-

gelein / und etwas Zimmet / jene gantz / dieſe aber gröblicht zerbrochen / mit dem Schaum-Löffel wohl gerühret / darmit ſich die Unreinigkeit wohl zuſammen begebe / wann es unſauber worden abgeſchäumet / wieder ſchaumen laſſen / und alſo 3. oder 4. maln darmit gethan / gehet der Zimmet unter dem Abſchaumen hinweg / ſo klaubet man die Stuck aus dem Schaum wieder heraus / und thut ſie da es nöthig / unter den Brandwein. An ſtatt der geſottenen Nägelein mus man 2. oder 3. friſche hinein in die Flaſche / iſt unter dem Abſchaumen etwas Ros Solis aus dem Keſſel in den Schaum kommen / ſeyhet man es wieder ab / und thut es zu den andern / und alſo wird der Zucker gleichſam wie gewaſchen. So es nun im vollen Sieden / ſo ſchüttet in 2. oder 3. maln etwan einen dritt Theil von der Maaß Brandwein in den Keſſel / zum Waſſer / jedesmal mit dem Schaum-Löffel wohl gerühret / hernach nimbt man es von dem Feuer ab / läſſet es wenig erkalten / und ſchaumet es in zwiſchen mehr / und mehr ab. Hierauff nimbt man die gläſerne Flaſchen / worinnen die Citronenſchalen indeſſen geſtanden / und machet ſie aller Orten rund herumb über dem Feuer wohl warm / ſetzet einen Triechter darauff / und füllet das noch halb heiſſe Waſſer / wie es iſt / mit dem einen dritten Theil Brandwein hinein / und darnach den bis dahero im bedeckten Mörſel behaltenen Biſam / Ambra und Zucker auch darzu / auf einen Teller / allzeit gemach gerieben. Alsdann etwas Ros Solis aus der Flaſchen / in den Mörſel geſchüttet / das übrige abzuſpühlen und nach zugieſſen / (Nota ein wenig mehr als ein halb Maas

Waſ-

Waſſer/ und ein dritt Theil Brandwein/ haben mit dem Zucker dennoch mehr als drey Seydlein Ros Solis gegeben/) iſt es zu ſchwach/ ſo thut man nur etwas klaren kalten Brandwein ohne weiter Kunſt darzu/ iſt es aber zu ſtarck/ mehr Waſſer/ doch iſt es beſſer ſo das Waſſer wohl geſotten wird/ ſo kan man den ſchon fertigen Ros Solis hinein gieſſen/ aber gleich vom Feuer genommen/ oder vorhero wohl ſchon etwas erkalten laſſen/ und alſo wieder in die Flaſchen gethan/ wann dieſer Ros Solis fertig/ ſiehet man des andern Tages oder nach 24. Stunden darnach/ und verſucht es/ ob es ſtarck oder ſchwach iſt/ etliche ſetzen über voriges noch ein halb Seydel Brunnen-Waſſer darzu/ ſeyhen es durch in eine andere Flaſchen/ geben ihme noch ein wenig Waſſer zu/ und laſſen es alſo 3. 5. oder 6. Tage ſtehen/ und ſeyhen es hernach durch ein leinen Sack/ durch das erſte Durchſeyhen bleiben die Citronenſchalen/ die Gewürtze und alles andere zurucke.

123. Den Ros Solis zu verfertigen.

Wann man an ſtatt des gemeinen Waſſers/ Scabioſen-Ehrenpreyß/ Hufflattich/ oder ſonſten ein deſtillirtes Waſſer nimbt/ und an ſtatt des gemeinen Zuckers/ Candel-Zucker/ ſo erlanget man einen ſehr köſtlichen Ros Solis.

124. Den Ros Solis bald und wohl zu filtriren.

Man nimbt ein langes dichtes leinen Tuch/ länger als eine gemeine Serviette, leget darein doppelt graues Papier/ nähet es feſte an das Tuch/

als-

alsdann das Tuch/ ſo es enge iſt / noch einmal über das Paäier geſchlagen / und alsdann einen Triechter formiret / und alſo durch filtriret.

125. Ros Solis ſchön hoch zu färben.

Nimb Klapper-Roſen/ welche in dem Weitzen wachſen/ das Schwartze darvon mus man weg thun/das übrige (ſo an Schatten getreuget worden / laſſe in Ros Solis oder in ein anderes Aqua-Vitæ legen / ſo wird ſolcher ſchön roth darvon.

126. Ros Solis von Bingenheim.

Nimb gemeinen Frucht oder Korn-Brandewein 3. Maas/ des beſten Roſenwaſſers 1. Maas/ rothen Candel-Zucker 2. oder 3. Pfund/ geſtoſſnen Coriander ℔ß. weiſſen langen Pfeffer 1. Loth / gantzer Nägelein 12. Stuck/feiner Zimmet 2. Loth/ Ambergryß 1. Scrupel/Biſam anderthalb Scrupel / die Gewürtze müſſen zuvor in den Spiritu Vini 8. Tage lang gebeitzet / der Zucker aber in Roſen-Waſſer aufgelöſet/oder geläutert und alſo noch gantz heiß und warm in den Spiritum Vini gegoſſen / und hernach mit Cochenillen oder Kermes-Körnern / ſchön hoch roth gefärbet werden.

NB. Iſt der Spiritus Vini zu ſtarck / ſo thut man auff deſſen 3. Pfund/ 4. Löffel voll ſüſſe Milch oben auf / ehe der Spiritus gebrauchet wird / läſſet es eine halbe Stunde ſtehen / ſo wird ſich die Milch käſen / hernach ſcheiden / alsdann filtriret man den Spiritum Vini erſt / und brauchet ihn wie obgemeldet.

127. Noch ein anderer Ros Solis.

℞. Des feineſten Zimmet ℔ß. langer Roſinen ℔j. Ros Solis Kraut ℔ß. Süßholtz ℔ß. Muſcatenblüh / Veylwurtz jedes 2. Loth / Safran 1. q. l. Cardomömlein 1. Loth / darauf gieſſe guten Aniß-Brandwein q. ſ. laß 10. Tage in gelinder Wärme ſtehen / dann rein abgegoſſen.

Auff Italiäniſche Art / allerley delicate Getrancke zu machen.

128. Populo Roſſoly zu machen.

Populo iſt ein geringer Roſſoly, ſehr leicht und niedlich / ſüß und annemlich zu trincken. Dieſen zu machen / muß man 3. Pinten Waſſers nehmen / und es ſieden laſſen : Wann es wieder erkühlet / ſo gieſſet eine Pinte Wein-Geiſt darein / eine Pinte clarificirten Zucker / ein halb Gläßlein deſtillirt Aniß-Eſſentz / eben ſo viel Zimmet-Eſſentz / und ein wenig mehr als nichts / Bieſem und Ambra / pulveriſirt / daß man faſt nichts darvon mercke.

Solcher Geſtalten machet man den beſten Populo; doch daß man / wie bey dem andern Roſſoly, wohl acht habe / daß man den Zucker im Läutern nicht allzuſehr kochen laſſe; Weiln er ſich in Roſſoly candiret / und ihn trüb und molckicht machet. Darbey iſt vor allen in Acht zunehmen / daß allwo Populo, ſo aus kaltē Waſſer gemachet wird / leichtlich verdirbet / hingegen aber vom geſottenen Waſſer ſich lange Zeit erhält.

129. Gu-

129. Guten Roſſoly zu machen.

Wann man dergleichen wohl und gut machen will / muß man das Waſſer darzu am erſten abſieden / damit man das Böſe darvon abſcheide / und es erkühlen läſſet / ſo / daß es nicht anderſt als ein wenig laulicht iſt. Hernach nimbt man allerhand wohlriechende Blumen / eine jede abſonderlich / nachdeme ſie die Jahrzeit giebt; zupffet ſie ab / daß man nur die Blätlein behält / und läſſet ein jedes beſonders im Waſſer beitzen / biß es wohl kühl ſeye / und den Geruch heraus ziehe / darvon nimbt man hernach die Blumen / mit einem Schaum-Löffel / und läſſet es ausſchöpffen; darauff nimbt man das Waſſer einer ieglichen Blumen in ein ſauber Krüglein / auf 3. Pinten / deſſen gieſſe man ein Pinte oder drey Achtelein / des beſten Spiritus Vini; welches dann vier Pinten / oder eine Maaſe / und ein Achtelein Pariſer Maas machen wird / über dieſes thut man 3. Achtelein clarificirten Zucker / welches man 3. ℔. nachbeſagter Maaſe nennet. Hernach thut man ein Viertel Achtelein ungefehr deſtillirt Aniß-Eſſentz / und eben ſo viel Zimmet-Eſſentz daran / wann es zuviel gezuckert / und es ſich zu dicke befindet / ſo gieſſet man auch daran noch ein Viertel Achtelein / oder ein Achtelein Wein-Geiſt / mehr oder weniger / wie es einem belieben mag. Man kan auch mehr Zucker daran werffen / wann es zu ſtarck werden ſolte. Zu verhindern aber / daß die Aniß-Eſſentz den Roſſoly bleiche / ſo miſchet man ihn mit Wein-Geiſt / eher man ihn in das Waſſer ſetzet. Wann es aber wi-

der

der Verhoffen nicht genug ſtarcken Geruch hätte/ ſo ſetzet man noch ein oder 2. Löffel voll/ Blumen-Eſſentz (wann man ſie hat) darzu/ umb ihm den Geſchmack/den man will/zu geben neben/ einem oder zween Pugillen/von Biſam/und Ambra mit Zucker præparirt/ hat man keine Blůhe/ ſo kan Biſam/und Ambra beydes/als eine Eſſentz præparirt/ oder geſtoſſen/ genug darzu ſeyn. So dieſes auch geſchehen/ ſo ſetzet man es in die Hitze/ ſelbiges von dem groben zu reinigen/ hernach gieſſet man es in Fäßlein/ und vermacht es auf das beſte.

130. Roſſoly zu machen/ welchen man Frangipani nennet.

Dieſer Roſſoly iſt eine Compoſition von Früchten/ Blumen/ und wohl riechenden Dingen vermiſchet/ mit eben der Doſi und andern vorermeldten Sachen. Wohl hat man darbey zu beobachten/ daß keines von dem anderen hiervon rieche/ und ſchmecke. Dann die Gleichheit des Geruchs und Geſchmacks iſt es/ was ihn ſtattlich machet/ dieſen heiſſet man von dem Erfinder Frangipan.

Allerhand Eſſentien zu bereiten.

133. Als erſtlichen Guten Aniß-Geiſt/ oder Aniß-Eſſentz zu machen.

Man nimbt des beſten friſchen Aniß ℔j. zerſtöſſet ſolchen gröblicht/ und thut ihn in einen Glas-Kolben/ gieſt darüber 3. oder 4. Maas guten

Brand-

wein / lutiret einen blinden Helm darauff / läſſet das Glas 2. oder 3. Tage bey gar gelinder Wärme ſtehen und beitzen / dann ſetzet man den Kolben entweder in ein B. M. oder in eine Sand-Capellen / richtet einen Helm darauff / und lutiret eine Vorlage auf das beſte daran / fänget dann an per gradus Feuer zu geben / bis etwan die Helffte des Spiritus Vini herüber iſt / und der Spiritus Vini anfahen will / weißlicht und Molckicht zu gehen / dann höret man auf / nimbt die Vorlage hinweg / und verwahret alsdann dieſen herrlichen Aniß-Geiſt / oder Eſſentz in einem wohl verſtopfften Glas auf das beſte.

132. Den Zimmet-Geiſt oder Eſſentz / zu allerley Aqua-Vitæ und Roſſoly zu bereiten.

Man nimbt der allerfeineſten Zimmet anderthalb Viering / zerſtöſſet ſolchen gröblicht / gieſt darauff des rectificirten Spiritus Vini 3. Maas / läſſet es 2. oder 3. Tage in gelinder Digeſtione ſtehen und beitzen / dann deſtilliret man mit gelinden Feuer bey 2. Maaſen darvon herüber / und verwahret hernach ſolchen auf das beſte.

133. Wachholder-Geiſt / oder Eſſentz / gut zu deſtilliren.

Man nimbt ℔j. ſchöner ſchwartzer wohl reiffer Wachholder-Beer / zerquetſchet ſolche auff das beſte / thut ſolche in einen Glaßkolben / und geuſt 4. Maas guten Spiritum Vini darüber / läſſet es in einem wohlvermachten Glaß 3. oder 4. Tage beitzen /

134. Negelein-Geiſt oder Eſſentz gut zu machen.

Man nimbt friſcher gröblicht-pulveriſirter Gewürtz-Negelein ℔ß. gieſſet darüber des beſten Spiritus Vini 4. Maaß/ läſſet es etliche Tage lang mit einander beitzen/ dann deſtillirt man bey 3. Maaſen darvon herüber/ und verwahret hernach ſolchen in einem wohl verſtopfften Glaß auf das beſte.

135. Coriander-Geiſt oder Eſſentz gut zu machen.

Man nimbt ¾. oder gar ein gantzes Pfund guten friſchen Coriander/ zerſtöſt ſolchen gröblicht/ und gieſt darüber 4. Maaß guten Spiritum Vini, ſtellet ihn etliche Tage in gelinde Digeſtion, darvon ziehet man bey 2½. oder 3. Maaß herüber/und verwahret hernach ſolchen/ wie vorhergehende auf das beſte.

136. Guten Roßmarin-Geiſt/ oder das ſogenannte Ungariſche Waſſer auf das beſte zu bereiten.

Man nimbt bey einem halben ℔. wohl getrockneter Roßmarin-Blüh/ thut ſolche in ein Kolben-Glaß und geuſt bey 2. oder 3. Maaß guten ſtarcken Brandwein oder Spiritum Vini darüber/ vermacht das Glaß auf das beſte/ und ſetzet das Glaß auf ein Monat lang zu beitzen/ oder zu putrificiren in warmen Roß-Miſt/ dann ziehet man des Spiritus darvon nach Nothdurfft/ oder ſo viel/als es nöthig iſt/herüber/ und verwahret es dann auf das beſte.

137. Guten Roßmarin-Geiſt / oder anderer Blumen-oder Kräuter-Geiſt / oder Eſſentz zu machen.

Man nimbt zur Zeit / wann der Roßmarin blühet / vor der Sonnen-Aufgang bey 1. oder 1½. ℔. friſch abgezupffter Roßmarin-Blüh / läſſet ſolche 3. Tage lang im Schatten mit öfftern umkehren wohl trocknen. Im Mangel aber der Roßmarin-Blüh / nimbt man zarte Roßmarin-Zweiglein / oder der jungen zarten Zweige von Salbey / Hyſſop / Thymian / Majoran / Krauſemüntz / 2c. welche man eben wie obgedacht / wie die Roßmarin-Blühe trocknen laſſen kan. Uber ſolche gieſſet man bey angezeigtem Gewicht 3. oder 4. Maaß guten Brandwein / vermacht das Glaß auf das beſte / und läſſet es alſo 2. oder 3. Tage beitzen / dann deſtilliret man es aus dem B. M. oder im Sand oder Aſchen bey 2. Maaß herüber / verwahret es dann auf das beſte.

138. Gute Aromatiſche Eſſentz.

Wann man will Zimmet-oder Negelein-Eſſentz machen / ſo nimt man feiner Zimmet eine Untze / ein paar Pugillen / oder ſo viel man mit den Finger-Spitzen rechnet von Muſcaten-Blüh / 4. Stengel langen Pfeffer / 4. Hand voll Coriander / dieſen Coriander muß man in ein klein leines Tuch / wann alles wohl zerſtoſſen / ſo thut man es in eine gläſerne Flaſche / und gieſſet daran 1½. Maaß des beſten Spiritus Vini, und laſſet es wohl vermacht etliche Wochen ſtehen / dann deſtilliret man es herüber.

139. Gute

139. Gute Ambra- und Biſam-Eſſentz zu machen.

Man nimbt den 4ten Theil einer Untze der feineſten Ambra / den 8ten Theil des reineſten Biſams / vermiſche es unter einander / und gieſſet darůber des allerſtårckeſten Spiritus Vini, vermacht und verſtopffet das Glaß auf das beſte / hånget es dann im Sommer 6. Wochen lang an die heiſſe Sonne. Oder im Winter in heiſſen Roß-Miſt / dann nimbt man ſolchen und verwahret ihn / in einem wohl verſtopfften und vermachten Glaß auf das beſte.

140. Guter Ros Solis.

℞. Der feinſten Zimmet 2. Loth / Muſcatennuß ½. Loth. Muſcatenblůh 3. qu. Cubebē 1. qu. Ingber / Negelein / Zitronen-Wurtz jedes 1. Loth / Rhabarbara 1. qu. gedörrter rother Roſen / Roßmarin jedes ½. Hand voll / Cardomömlein / Veyl-Wurtz / Pomerantzen- und Citronen-Schalen jedes 2. qu. alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen / untereinander vermiſcht / 4. Stöff Brandwein darauf gegoſſen / und mit 2. ℔. Zucker ſůß gemacht / 12. Tage ſtehen laſſen / dann durchgeſeyhet.

An ſtatt des Zuckers / kan man auch einen Syrup nehmen / und den Ros Solis nach Belieben darmit verſůſſen.

141. Das allerbeſte rothe Aqua vitæ.

℞. Der feineſten Zimmet 3. Loth / Ingber / Negelein / roth Sandelholtz / Muſcaten-Blůh jedes 1. Loth / Muſcaten-Nuß / ſchwartzen Pfeffer /

Galgant / Cubeben / Cardomömlein / Spec. Aromat. Roſſol. Diambræ Dianthos, Aniß-Saamen / Fenchel / Coriander-Saamen / Majoran / Baſtlien-Blätter / Lavendel-Blümlein / Spick-Blümlein jedes 1. Loth / Roßmarin-Blüh 1. Loth / Ulmer-Rößlein 1. Hand voll / alles klein zerſchnitten unter einander gemiſcht / und darüber gegoſſen Frantz-Brandwein 2½. Maaß / Roſen-Waſſer darinn etliche Gran Biſam zerlaſſen ℔ß. oder 9. Untz / Borragen-Waſſer darein Gewürtz-Negelein gebeitzet 6. Untz / feiner Zimmet 1. Untz / guten Malvaſier ℔j. laſſe es mit einander 14. Tage lang ſtehen / darnach ſeyhe und preſſe es auf das ſtärckeſte aus / thue dann darzu Canden-Zucker 2. ℔. laſſe es wieder 2. Tage ſtehen / dann durch ein Löſch-Pappier filtrirt.

142. Gemeines Aqua Vitæ.

℞. Aniß-Saamen 2. ℔. Calmuß-Wurtzel / Ingber jedes 8. Loth / Angelica-Wurtz 6. Loth / Süßholtz 6 Loth / Cardomömlein 1. Loth / Citronen-Schalen / Pomerantzen-Schalen jedes 2. Loth / feiner Zimmet 1½. Loth / geuß darauf Frantz-Brandwein ſo viel vonnöthen / laſſe es 1. oder 2. Tage ſtehen / dann deſtillire es aus einer Grapen herüber.

Es iſt ſehr gut dem Magen / und erhält den Menſchen bey guter Geſundheit / vertreibt die Colic / führet die Winde ab / wehret den Dünſten / daß ſie nicht zu Hertzen ſteigen / und benimbt alle übrige Feuchtigkeit.

143. Ein anders.

℞. Der feineſten Zimmet / Negelein / Muſcaten-Nüß jedes 1. Unz / Muſcaten-Blumen 1. Unz / Cubeben / Cardomömlein / Paradyß-Körner jedes 1. Loth 3. qu. Galgant ½. Unz / langen Pfeffer / Jngber jedes 2. qu. Zitwer 2. Loth / alles gröblicht zerſtoſſen / gieſſe darauf Frantz-Brandwein 6. ℔. laſſe es 8. Tage lang weichen / hernach thue darzu Krauſemüntz / Meliſſen / Roßmarin / Salbey jedes 1. Hand voll / Fenchel / Aniß jedes 2. Loth / laſſe es noch eine Nacht weichen / dann deſtillire es herüber.

144. Noch ein anders Aqua Vitæ.

℞. Feiner Zimmet / Negelein / Jngber / Cardomömlein / Pariß-Körner / Muſcaten-Blüh eines jeden 2. Loth / Krauſemüntz / Roßmarin / Ulmer-Rößlein jedes 2. Händ voll / darüber gieſſe Brandwein / laſſe es 8. Tage lang ſtehen / und mit einander beitzen / alsdann herüber deſtillirt / hernach kan man ihn mit rothem Sandel nach Belieben färben.

145. Grünes Magen Aqua Vitæ.

℞. Der feineſten Zimmet 3. Loth / Jngber 2. Loth / Calmuß 1½. qu. Cardomömlein / Muſcaten-Nüß / Muſcaten-Blüh / Negelein jedes 1. qu. Florent. Veyl-Wurtz 2. qu. Brandwein 12. ℔. laſſe es 1. oder 2. Tage ſtehen / dañ thue darzu Saltz 1. Loth / Brunnen-Waſſer ½. Stoff / deſtillire 2. Stoff ab / hencke darein friſch getrocknete Krauſemüntz / Meliſſen / Rauten jedes 2. Hand voll / ſo

es ſich grün genug gefärbet / ſo nimb es aus / und mach es mit einem Stoff Brunnen-Waſſer darinnen ¼. ℔. Zucker gekochet ſüß.

146. Ein anders.

℞. Der feineſten Zimmet 6. Loth / Jngber 4. Loth / Cardomomen / Pariß-Körner / Cubeben / Galgant / Nägelein eines jeden 2. qu. Muſcaten-Blüh / Muſcaten-Nuß jedes 3. qu. Aniß-Saamen ℔ß. Calmuß 1. Loth / Florent. Veyl-Wurtz 2. Loth / Roßmarin / Krauſemüntz jedes 1. Loth / Pomerantzen-Schalen / Citronen-Schalen jedes 2. Loth / Roßmarin-Blüh / Lavendel-Blümlein jedes 1. Loth / Brandwein 3. Stoff / deſtillire es wie vorhergehendes / dann mache es mit Zucker nach Belieben ſüß.

Man kan ſolches färben wie man ſelbſten will / entweder grün oder roth.

147. Ein köſtliches Magen-Aqua Vitæ, welches den Magen gut erhält / und zu ordentlicher Däuung fördert.

Nimb guten Salbey ℔j. Lavendel-Blümlein / Roßmarin-Blüh / feiner Zimmet / Muſcaten-Nuß / Muſcaten-Blüh / Negelein / Galgant-Wurtz / Jngber / Zitwer / Cardomömlein / Paradyß-Körner / Cubeben eines jeden 2. Loth / alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen / untereinander vermiſcht / in einen Glaß-Kolben gethan / und 4. Maaß guten Brandwein darüber gegoſſen / 3. oder 4. Tage beitzen laſſen / alsdann herüber deſtillirt.

148. Ein anderes gutes Aqua Vitæ.

Nimb feine Zimmet 2. Loth/ Cubeben 1. qu. Muſcaten-Nuß ½. Loth/ Muſcaten-Blüh 3. qu. Ingber/ Negelein/ Galgant/ Zitwer jedes 1. Loth/ Rhabarbara 3. qu. rother Roſen/ Roßmarin jedes ½. Hand voll/ ſtoſſe und ſchneide was zu ſchneiden und zu ſtoſſen iſt/ gieſſe guten Brandwein darüber/ laſſe es etliche Tage ſtehen/ dann herüber deſtillirt.

149. Milch-Brandwein.

Nimb friſch Aniß-Saamen 8. Loth/ Coriander 5. Loth/ langen Pfeffer 5. Loth/ Negelein anderhalb Loth/ rothen Sandel anderhalb Loth/ gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen/ untereinander vermiſcht/ dann ein paar Kannen Frantzöſiſchen Brandwein darüber gegoſſen/ 24. Stund ſtehen und weichen laſſen/ dann blancke/ ſüſſe/ warme Milch/ wie ſie von der Kuhe herkommt/ mit einem baar ℔. geläuterten Zucker darzu gethan/ und alſo deſtilliren laſſen.

150. Gutes Zimmet-Waſſer zu ſieden.

Man nimbt auf ein Seidlein Waſſer 2. Loth Zimmet/ und 4. Loth Koch-Zucker/ die Zimmet muß gar gröblicht zerſtoſſen ſeyn/ ſetzet das Waſſer zum Feuer/ und wann es im beſten ſieden iſt/ ſo wirffet man die Zimmet und Zucker darein/ und läſſet es noch 2. oder 3mahlen aufkochen. Hernach nimbt man den dritten Theil von einer Limoni/ die ſchälet man/ und thut das Weiſſe darvon hinweg/ die Schelffen aber würfft

man in den letzten Sud/ man muß ſie aber ſieden/ den Krug alsdann fein verbinden und erkalten laſſen/ dieſes Waſſers bedienet ſich das Frauen-Zimmer/ ſo weder Wein noch Bier trincket.

151. Ein anderes geſottenes Waſſer/ welches ſich das Frauen-Zimmer gemeiniglich zum Trunck bedienet.

Man nimbt feiner Zimmet/ Muſcatenblüh/ Engelſüß und Sauerampfer/ thut es zuſammen in einem Hafen/ gieſſet friſches Brunnen-Waſſer darüber/ und läſſet ihn wohl verdecket bey dem Feuer zween quer Finger breit einſieden.

Etliches Frauen-Zimmer/ welches des Biers ungewohnt/ bedienen ſich zwar des Waſſers/ vermiſchen es aber mit etwas Brandwein/ oder behen eine Rinde von Rocken-Brod/ weichen dieſe mit einem guten Theil Muſcaten-Nuß/ oder geſtoſſen Negelein ein/ und werffen es in das Waſſer/ worvon ſie trincken.

152. Liminat zu machen.

Nimb eine ſchöne Citrone/ ſchneide die Schelfen länglicht/ nimb das Marck heraus/ zwinge es mit Wein durch/ darnach miſche halb Wein und halb Waſſer/ thue diß ausgepreſte Citronen-Marck/ ſo in den Wein gelaſſen/ auch darzu/ das aber in dem Tuch geblieben/ thue hinweg/ deßgleichen kanſt du auch Koch-Zucker nach Belieben darzu nehmen/ dieſer Tranck wird gemeiniglich wegen groſſer Hitz zur Sommers-Zeit zur Abkühlung getruncken.

153. Auf andere Art guten Liminat und andere gute Waſſer.

Nimb auf ein Maaß Waſſer 3. oder 4. Limonien/ſchneide die Scheiffen auf das dinneſte herab/ und werffe ſie in das Waſſer / laſſe ſie darinnen ein oder zwo Stunde liegen / decke das Geſchirr wohl zu / alsdann drucke den Safft von denen Limonien folgends hinein / laſſe es wieder eine halbe Stunde ſtehen / dann ſeyhe es 8. oder 9. malen durch ein Tuch / daß es gantz klar / werde/und ſchütte ſo viel geſtoſſenen Zucker hinein / als man meinet / daß es ſüß genug iſt / gieſſe es wohl unter einander ab / und ſeyhe es noch zweymaln durch ein dickes Tuch/ endlichen nimbt man zwey oder drey Gran Biſam / thut 6. oder neunmalen ſo viel Zucker darzu / reibt es auf einem Reibeſtein gar klein unter einander biß man keinen Biſam mehr ſiehet / thut es in die Limonada , und gieſſet es noch etlichemalen.

Alſo machet man auch Waſſer allerhand Früchten als Weichſeln / Johannisbeer / Hohlbeer und Erdbeern ꝛc. (darvon wir hernach handeln wollen) doch bleibet es nicht / und muß alſobalden ausgetruncken werden.

Ein gut Getränck von allerhand wolriechenden Blumen / als blauen und gelben Veyl/ Jeßmin / Tuberoſen und dergleichen/ thut ſie in ein ſiedendes Waſſer/bedeckt es wohl in einem verglaſurten Geſchirr / wechſelt die Blumen etlichemal / thut den Saffran von 2. Limonien / auch Zucker darzu / und laſſet es kalt werden.

Item von allerhand Kernen / als Mandeln / Birnen / Nüſſen / Piſtacien / Datteln / Kürbis und Melonen / dieſe ſtöſſet man / gieſſet friſch Waſſer darauf / ſeyhet es durch / gieſſet es ab / und verbeſſert es nach Gefallen mit Zucker und Limonien-Safft.

154. Blumen-Waſſer auf eine andere Art.

Man nimbt eine Schüſſel friſches Waſſer / bedecket ſie mit Pomerantzen-Blüh / oder dergleichen Blumen / gar dick / daß man nichts von dem Waſſer ſiehet / dann bedecket man die Schüſſel mit einem reinen Tuch / läſſet es 3. oder 4. Stunden ſtehen / hernach nimbt man die Blumen wieder hinweg / und richtet das Waſſer / wie zuvor gemeldet mit Zucker und Biſam nach Gefallen zu / ſo wird es ein Waſſer von angenehmen Geruch zu trincken.

155. Von allerhand köſtlichen und delicaten Waſſern / welche dem Frauen-Zimmer bey Gaſtereyen zum Getränck bereitet und fürgeſetzet werden.

Nimb ein kräfftiges Waſſer nach deinem Belieben / deſſen ein Maaß / alsdann bereite den Zucker wie folget: Nimb 4. ℔. Zucker / eine Maaß Waſſer / und das Weiſſe von einem Ey / das zuvor muß abgeſchlagen werden in dieſer Maaß Waſſer daß es ſchäumicht iſt / alsdann thut man den Zucker darzu hinein / läſt denſelben auf dem Kohl-Feuer ſtarck einkochen / nachdem nimbt man ihn ab / und ſchaumet ihn ſauber ab / ſeyhet ihn durch eine

ein Haar-Siebe in einen reinen Krug/ läſſet ihn alſo abkühlen.

Darnach nimb 6. Gran Biſam/ zerſtoſſe ihn klein in einem Mörſel/ je kleiner je beſſer/ zu dieſem thue ein klein Stuck harten Zucker/ zerſtoſſe ihn auch/ nimb alsdann die obgemeldte Maaß kräfftiges Waſſer/ thue ſie in ein Kupfern zugedeckt Geſchirr/ thue den klein-geſtoſſenen Zucker und Biſam hinein/ laſſe es zugedeckt/ einen guten Sud thun/ und zugedeckt wieder abkühlen/ alſo kan es zum Gebrauch aufgehaben werden.

156. Das Cete-Waſſer ſehr gut zu machen.

Man nimbt 3. Pint geſottenes Waſſer und läſſet es abkühlen/ hernach thut man die Helffte von einem halben ſechzehen Theil deſtillirten Anis-Eſſenz/ welche man mit drey Achtelein Wein-Geiſt vermiſchen ſolle/ daran/ dieſes gieſſet man miteinander in beſagtes Waſſer. Folgends wirffet man eine Pinte geläuterten Zucker/ weniger oder mehr/ nach ſelbſt Belieben/ hinein. Dieſes Waſſer brauchet keinen andern Geruch/ es wäre dann nach ſelbſt eigenem Belieben/ den Geruch zu ändern oder zu ſtärcken/ ein wenig mehr Wein-Geiſt daran gethan/ vermehret die Stärcke alſobalden.

157. Auf Frantzöſiſche Art gutes Zimmet-Waſſer zum Kühl-Getrancke/ wie Limonade zu machen.

Nehmet einen Koch-Tiegel von einem Pinte Waſſer/ welches ihr am Feuer ſiedend machet/ ſo

ſo es geſotten hat / ſo ziehet es vom Feuer hinweg / und werffet eine halbe Unze Zimmet-Rinden / benebſt 2. oder 3. Gewürtz-Negelein daran. Den Tiegel muß man wohl vermachen / und ſo erkühlen laſſen. Wann dann dieſes Waſſer erkühlet / ſo nehmet ein 32. Theil / und gieſſet es an zwo Pinten Waſſer / ſo nehmet ihr auch nur die Helffte von einem 32. Theil mit einem Viering Zucker / ungefehr nachdeme man beliebt. Wann alles ſo geſchehen / ſo laſſet es abkühlen / und ſo dann mag man es trincken.

158. Coriander-Waſſer zu machen.

In eine Pinte geſottenes und wieder halb erkühletes Waſſer werffet eine halbe Unze oder mehr Coriander / laſſet es darinnen biß es gar erkaltet / hernach könnet ihr drey Unzen / oder einen Viering Zucker daran thun / durchſeyhet es durch ein Haar-Sieb / laſſet es erfriſchen / ſo mag man es trincken.

159. Saures Trauben-Waſſer zu machen.

In eine Pinte Waſſers werffet drey Viering ſaure Trauben mit den Körnern / oder ein ℔. wann ſie nicht ſchön ſind / vorher aber müſſet ihr ſie in einem Mörſel zerquetſchen / ohne ſie viel zu ſtoſſen; zu verhindern / daß die Körner keinen üblen Geſchmack geben. Hernach werffet ſie in das Waſſer / tractiret ſie mit euren Händen / ſeyhet es durch / und nehmet den groben Safft oder Dreſter / und ſtreuet einen Viering oder 5. Unzen Zucker darein / nachdem die Trauben ſauer

oder

oder nicht. So balden der Zucker zerſtoſſen / durchſeyhet alles mit einander / biß es klar werde wie das hell-ſte Quell-Waſſer, laſſet es erkühlen / und gebt es zu trincken.

160. Kirſchen-Waſſer zu machen.

In eine Pinte Waſſer werffet und zerdrucket ein halbes ℔. oder ¾. ℔. Kirſchen / nachdeme ſie gut / ſamt einem Vierling oder 5. Unzen Zucker / laſſet es mit einander / biß es gantz erläutert ſcheinet / durchſeyhen / erkühlen und trincken.

161. Marillen-Pfirſich-oder Muſcateller-Birn-Waſſer zu machen.

In eine Pinte Waſſers werffet 6. oder 7. Marillen / Pfirſichen oder Muſcateller-Birn / nachdeme ſie groß oder klein / nachdeme nimbt man mehr oder wenig / zerſchneidet ſie in Schnitze / läſſet ſie einen Sud in beſagtem Waſſer thun / damit der Geruch und Geſchmack ſich heraus in das Waſſer ziehet ; Wann alles erkühlet / ſo werffet einen Viering oder 5. Unzen Zücker darein. Dieſes wohl zerlaſſen / durchſeihet / biß es heiter und ſchön klar wird / endlichen erkühlet / ruhen laſſen / und alsdann getruncken.

162. Granaten-Waſſer zu machen.

Man nimbt eine Granade mittelmäſſiger Gröſſe / wohl geſchälet und zerquetſchet in einer Pinte Waſſer. Folgentlich möget ihr einen Vierling oder 5. Unzen Zucker darein werffen / durchſeyhen

ſeihen biß es helle wird / kühlen und trincken laſſen / gäbe die Granade euerm Waſſer nicht Farbe genug / ſo könnet ihr einen oder mehr Löffel voll Johannisbeeren-Syrup daran ſchütten / oder auch Sonnen-Blumen darinnen zerquetſcht miſchen.

163. Erdbeer-Waſſer zu machen.

Auf eine Pinte Waſſers / muß man ein ℔. Erdbeern / welche ihr in dieſem Waſſer zerquetſchen müſſet / rechnen / hernach ſtreuet 1. ℔. oder $1\frac{1}{4}$. ℔. Zucker daran / und drucket das Marck von einer Citronen darein. Iſt die Citrone ſtarck / ſo iſt ſie genug / wann ihr auch zwo Pinten Waſſers genommen hättet / wann dieſes ſo lang / als wie beym Limonade gebräuchlich / gebaizet / ſo durchſeihet es / laſſet es erkühlen / und ſo kan man es trincken.

164. Johannisbeer-Waſſer zu bereiten.

Nehmet eine Pinte Waſſer ſamt einem ℔. Johannisbeer / welche ihr in beſagtem Waſſer zerdrucket / und darein $\frac{1}{4}$. ℔. oder 5. Unzen Zucker werffet / durchſeihet es hernach biß es gantz klar werde / laſſet es erkühlen / ſo iſt es gut zu trincken. Hierzu brauchet man keine Citrone / weilen es an ſich ſelbſten etwas ſäuerlich iſt.

165. Hindbeer-Waſſer zu machen.

Man muß eben die Quantität der Beere nehmen / und auf gleiche Manier in ſo viel Waſſer zerquetſchen / ſind die Beere gut / ſo taugen ſattſamlich 3. Vierling zu 5. Unzen Zucker. Citronen

tronen ſind nicht nöthig / eben ſo wenig als zu denen Johannisbeeren. Alles mit einander wohl zerſtoſſen / und incorporirt durchſeihet / laſſet es erkühlen und gebt es zu trincken.

166. Orzat zu machen.

Nehmet eine über-gewichtige Untze gereinigter Melonen-Körner / welche ihr an ein Pinte Waſſers werffet / nach eurem Belieben könnet ihr auch 2. oder 3. bittere geſtoſſene Mandel-Kern / oder ſo viel ſüſſe nehmen / wollet ihr auch nicht / ſo ſtehet es in eurem Belieben; nichts deſto weniger geben ſie einen guten Geſchmack / alles zuſammen nehmet und zerſtoſſet es in einem Mörßner und machet es zu einem Brey: zu verhindern daß es ſich im Stoſſen in kein Oel ſetze / ſo könnet ihr es mit 2. oder 3. Tropffen Waſſers beſprengen. Werden nun eure Körner und Mandeln wohl geſtoſſen ſeyn / ſo müſſet ihr 3. Untzen oder einen Vierling Zucker ungefehr nehmen: Welchen ihr mit eurem Brey zerſtoſſet. Hernach könnet ihr beſagten Brey in euer Waſſer ſchütten / und darinnen wohl unter einander rühren. Darzu gieſſet folgendlich 7. oder 8. Tropffen Pomerantzenblüh-Waſſer / aber nicht weniger als einen Löffel voll. Alles durchſeyhet durch ein reines leinen Tuch oder ein Haar-Sieb / welches hierzu beſſer iſt / als ein leinen Tuch / weilen es bißweilen von der neuen Wäſch einen üblen Geſchmack nimbt. Iſt dieſes verrichtet / ſo drucket den Dreſter oder Unrath; davon daß nichts mehr darinnen überbleibe. Nach eurem Belieben kön-

net ihr gute Kühe-Milch eine Muſchel voll oder 3. 32. Theil daran gieſſen / daß es alles wohl abkühlet / ſo gieſſet es in ein Fäßlein / und ſchüttelt es tapffer unter einander / ehe ihr darvon zu trincken gebet.

167. Waſſer von Pimper-Nüßlein / Pignon und Haſel-Nüſſen zu machen.

Dieſe Sorten machet man eben auf euer erſt-beſchriebene Manier / ausgenommen der Milch und der Mandeln / die man hier nicht nöthig hat / im übrigen bleibet die Doſis in jeden Sachen einerley.

168. Gut Orangeat oder Pomerantzen-Wein zu machen.

Der Orangeat oder Pomerantzen-Wein wird anderſt nicht als Limonade gemachet / wann die Pomerantzen gut und recht voll Marck ſind / ſo braucht man deren mehr nicht als 3. oder 4. mit 8. oder 10. Schelffen-Stücklein ihnen den Geſchmack darmit zu geben. Den Zucker gibt man wie bey folgendem Citronen-Wein darzu. Liebt man den Geruch / ſo kan man ein wenig præparirten Biſam oder Ambra daran ſtreuen / aber ſehr wenig / daß man es nicht ſehe / daß etwas davon daran ſeye.

169. Guten Limonade, oder Citronen-Wein zu machen.

Auff eine Pinte Waſſers rechnet dreyer Citronen Marck / ſieben oder acht Schelffen Stucke: Wann die Citronen gros und recht marckicht / ſo

brauchet

brauchet man nur zwo Citronen / mit einem Vie-ring Zucker / oder auff das meinſte 5. Unzen/ Wann der Zucker wohl zerſtoſſen / und genau incorporiret/ ſo durchſeyhet es / laſſet es erkůhlen und ſo trincken.

170. Hippocras vom Waſſer zu machen.

Nehmet drey halbe 16. Theil gut geſottenen Waſſers / nebſt zween halben 16. Theil weiſſen Weins : Zweyer Citronen Marck mit 5. oder 6. Zeſt / oder Citronenſchalen = Trůmmern : Einer ſauren Pomerantzen Marck / aber ohne Kôrner / tb ß. Zucker die Helffte von einer Achtel Unze / feiner Zimmet / zwey oder 3. Någelein / ein Blåtlein Muſcatenblůh / einen guten Pugillum geſtoſſnen Coriander / 4. gran / weiß geſtoſſnen Pfeffer / ein Viertel Rôßling in Schnitze zerſchnitten ; Die Helffte von ein halben 16. Theil Milch / und eine halbe Portugeſiſche Pomerantze / ſamt etlichen Schelffen / miſchet alles unter einander / růhret es wohl / laſſet es durch die Můnchs = Kappe / oder Hippocras-Sack / durchſchlagen / und perfumiret es nach Belieben. Inzwiſchen weiln viel Leute den Biſem nicht lieben / ſo kônnet ihr dafůr mehr Zimmet nehmen / an ſtatt der Milch / den Hippocras zu låutern / ſo môget ihr einen Vierling ſůſſe Mandelkerne wohl geſchålet nehmen / ohne daß ihr ſie allezeit zu Oel machet / und werffet alles unter einander wie oben.

NB. Man kan auch Hippocras von Spaniſchen Muſcaten- Rhein - und Frantze-Wein / nehmen. Zu beſagten Wein nimbt man eben die

Doſin wie oben / nur daß man wohl und genau auff das Läutern Achtung giebt.

171. Pomerantzen-Blüh-Waſſer zu machen.

Zwo Pinten Pomerantzen-Blüh-Waſſer zu machen / ſelbiges unter erkühlenden Geträncken zu trincken / ſo mus man auff zwey Pinten Waſſers einen Viering Pomerantzen-Blüh neben 9. oder zehen Unzen Zucker thun: Geſtalten er allen Geruch an ſich ziehet. Dieſes laſſet in einem Krug bey einer Stunden lang / oder bis auf zwo Stunden beitzen: Eben ſo möcht ihr mit allen anderen Blumen / nachdeme ſie leicht ſind / verfahren: dann man brauchet nicht ſo viel / wann ſie gewichtiger ſind. Man kan eben ſelbiges als erſt beſagtes machen von Veyl / Narciſſen / Negelein / Jeſmin / Flitſch-Roſen / Tuberoſen / und insgemein zu reden von allerhand wohlriechenden Blumen. Wann der Liquor gar zu ſehr gezuckert / ſo gieſſet Waſſer daran; Iſt es nicht genug / ſo thut mehr Zucker daran. Iſt die Beitzung geſchehen / ſo ſeyhet es durch ein Tuch oder Lein / laſſet es erkühlen / ſo kan man es trincken.

172. Weiſſes Rataphia oder Kirſchkern-Waſſer zu machen.

Auff einen Krug von 12. Pinten Brandwein / muß man drey viertel Pfund gute geſtoſſne Kirſchkerne / oder auch ℔ß. Marillen-Kerne / mit der Schelffen 2. mahl 24. Stunden ſtehen laſſen / darzu ſolle noch kommen ein Achtel Unze Zimmet / ein Dutzent

Dutzent Gewürtz-Nägelein / zween Pugillen Coriander / drey Pfund und ein halbes Zucker / und 4. Pinten geſottenes und bereits abgekühltes Waſſer / welches ihr unter einander miſchen möget / wann ihr es durchſeyhen wollet. Endlichen könnet ihr den Liquorem in Flaſchen gieſſen / und ſie wohl vermachen.

173. Rothes Rataphagie oder Kirſch-Waſſer zu machen.

Nehmet ſchöne und gute Kirſchen / die aber wohl reiff / man kan auch darunter thun / ſchwartze kleine Kirſchen oder Himbeer / und Johannis-Beere nehmen. Zum Exempel ein Viertel oder Drittel dieſer letzern Früchte / auf zwey Drittel oder drey Viertel Weichſel / oder groſſe Kirſchen / dieſe wohl miteinander zerquetſchen / oder eines nach dem andern preſſen / und durch ein grobes Tuch ſeyhen laſſen / nach der Quantität / als man noch willens iſt. Auf zwo Pinten dieſes ausgedruckten Marcks / gieſſet eine Pinte Brandwein / auf jede Pinte 5. oder 6. Unzen Zucker / ein halb 16. Theil der Unze Zimmet / 3. oder 4. Gewürtz-Nägelein / und 4. oder 5. gran weiſſen Pfeffer / alles wohl geſtoſſen. Dieſes werdet ihr abbeitzen laſſen / in einem irrdenen Gefäſſe / und alles wohl vermachen. So verhält ſich die wahre Doſis auf eine Pinte; nach dieſen kan man ſich in andern Quantitæten richten.

Wollet ihr darbey nichts als Kirſchen haben? ſo iſt auch einerley Doſis. Viel Leute machen es unterſchiedlich von jeder Frucht ſonderlich; aber

es iſt doch wegen andern ingredientien allezeit einerley.

Damit es nach dem Kern ſchmecke/ſo nehmen diejenige/welche es gerne haben/ 4. oder 5. ℔. Kirſch-Kerne/ ein oder zwey ℔. Marillenkerne: Dieſe ſolle man wohl ſchälen/ und mit einander ſtoſſen: Werffet ſie in euere Tonne/ und nach Proportion in eueren Krug/vermög der Menge/die ihr machen wollet. Durchſeyhet/ was im Krug iſt/ wohl: Was das in der Tonne anlanget/ das läutert ſich für ſich ſelbſten/ man kan auch Klapper-Roſen-Blätter nehmen/ welches auch nicht übel gethan iſt. Und hierinnen beſtehet die rechte Vollkommenheit vom Kirſchen-Waſſer: Hierbey wird man mercken müſſen/ daß wann man hier von einer Tonne redet/ wie wir erſt gethan haben/ ſo verſtehe man es von einem Scheffel/ oder von einer drey Viertel Ohme. Dieſes dienet denen zur Nachricht/ welche die Doſin allen ingredientien und andern Sachen beſagten Liquoris zu geben haben.

174. Grünes Fenchel-Pimpernellen- und Körbel-Kraut-Waſſer zu machen.

Man muß von einem oder dem andern eine Handvoll nehmen/ und es mit einander bey einer oder anderthalben Stunden/ in einer Pinte kalten Waſſer beitzen laſſen/ hernach könnet ihr darein ſchütten drey Unzen oder einen Viering Zucker/ laſſet es ſeyhen/ erkühlen und trincken.

In alle obige Waſſer kan man/ ſo ferne man will/ zur Wohlriechenheit Biſam und Ambra thun; aber

aber ſo wenig / daß man es faſt nicht vermercke / wie wir ſchon anderſt wo gemeldet haben.

Will man alle dieſe Waſſer candiren / oder einen Sorbet aus allen beſagten Waſſern machen? ſo müſſet ihr die Dosin des Zuckers verdoppeln / und auf eine Pint ein halb Pfund Zucker rechnen / und die Körner oder Frucht auch umb die Helffte vermehren / an Blumen oder Körnern / nach der Proportion, als ihr viel oder wenig machen wollet: Geſtalten ſie ohne dieſes keinen Geſchmack haben werden / und das candiren ihnen alle Güte benim̃t; abſonderlichen dem Citronen-Wein / oder Limonade. Wann es nun ſo ſtarck mit Zucker / Citronen / Biſem / und Ambra gemacht iſt / ſo heiſſet man es Orientaliſchen Sorbet.

175. Milch-Rhom als gefrohren zu machen / oder zu glaciren.

Nehmet ein Achtelein Milch / ein halb 16. Theil guten ſüſſen Milch-Rhom / oder auch drey 32. Theil / mit 6. oder 7. Unzen Zucker / und einem halben Löffel-voll Pomerantzen-Blüh-Waſſer / hernach ſchüttet es in ein blechernes Gefäſſe / oder in ein irrdenes / oder anderes / und laſſet es glaciren.

176. Wie man obbeſagte Waſſer mit Zucker-Eyß machen ſolle.

Oben-ermeldete Waſſer / und zwar ein jedes inſonderheit / mit Zucker-Eyß zu machen / ſo könnet ihr daran drey vier oder 6. Gefäſſe / nachdeme ſie gros ſind / in einen höltzernen oder kupffernen Waſſer-Eymer oder Keſſelein / eines von dem andern /

eines Fingers weit ſetzen. Hernach nehmet euer Eyß/ſtoſſet es wohl / und ſaltzet es / wann es geſtoſſen / ſo thut darvon in den Eymer umb umb eure Gefäſſe / bis der Eymer voll iſt / und die Geſchirre bedecket ſind. Zu einem Eymer/ wie dieſer/ darinnen ihr 5. oder 6. Gefåſſe ſtehend habt / wofern man fertig glaciren und dieſes recht wohl machen will / nimbt man eine Quantität von zwey Achtel-Måßlein Saltz/ oder nicht viel weniger oder mehr. Alles auff dieſe Weiſe eingerichtet / ſo laſſet es eine halbe Stunde ruhig ſtehen/wann ihr wollet/dürffe es auch drey Viertel Stundē ſeyn; doch habet acht/ daß das Waſſer eure Gefåſſe nicht unterdrucke / wann das Eiß zerſchmeltzet / und nicht in euere Liquores eindringe. Dieſes zu hindern/ ſo werdet ihr unten in euern Eymer ein Loch machen / oder ein Lufftzåpfflein unten einſtecken/ dardurch ihr das Waſſer nach und nach abzapffen könnet. Folgendlich ſetzet das Eyß oben von euern Gefåſſen ſchichtweiß weg / und rühret den Liquorem mit einem Löffel / daß er ſich zu Schnee candire; und wann es grob ſeyn ſolte / ſo könnet ihr es mit euerm Löffel handthieren / daß es ſich zertheile; ohne dieſes wird es keinen Geſchmack haben/ und wann ihr alle eure Gefåſſe und Liquores gerühret / und darbey ſorgfåltig geweſen ſeyd / daß kein Saltz-Eyß hinein gedrungen / ſo könnet ihr es wieder zudecken/ mit Eyß und geſtoſſenem Saltz/ wie oben.

Wann ihr aber etwas ſchneller zu glaciren euch gedrungen ſehet / ſo müſſet ihr es mit Saltz überſetzen/ und forciren; ſo habt ihr nicht Noth/ es untereinander zurühren / es ſeye dann / daß ihr es gleich brau-

brauchen / und jemanden darmit bedienen wollet. So werdet ihr es auch nie zurichten / ihr wollet es dann zum Gebrauch hergeben / dieſes ſeye insgemein geſagt / wie man alle glacirte Waſſer machet.

177. Zucker zu läutern oder zu clarificiren.

Zur Erleichter- und Vollkommenmachung aller obermeldter Waſſer und Eſſentzen / habe ich für nöthig zu ſeyn erachtet / hier einige Erklärung zu thun / wie man den Zucker läutern ſolle. So muß man es dann alſo auff gewöhnliche Weiſe machen.

In eine Pfanne ſchüttet man eine Pinte / oder drey Achtelein Waſſer mit Eyerweiß / welches man wohl zerklopffen muß / bis es zu Schaum wird / daß es ſich mit beſagtem Waſſer miſchen laſſe / hernach nehmt 6. Pfund feinen oder groben Zucker / lieber aber jenen als dieſen / geſtalten je feiner der Zucker / je beſſer und ſchöner wird der Roſſoly, oder Liquor darvon. Zerbrechet ihn in Brocken / und ſetzet ihn in beſagtem Waſſer / über das Feuer; laſſet ihn zerflieſſen und ſieden / rühret es etliche mahlen mit dem Faum-Löffel / bis auff den Grund / darmit ſich unten nichts anhänge; wann ihr wollet / ſo könnet ihr nach und nach löſchen mit ein wenig Waſſer / biß etwan auff drey Achtelein / oder zwo Pinten / die ihr etliche mahlen darzu anwenden mögt / ihn abzulöſchen / wann er etwann ſteigen wolte. Iſt dieſes geſchehen / und hat es etliche Sude gethan / ſo thut es vom Feuer herab / und durchſeyhet es durch ein Sieb / oder durch ein

genetztes Tuch in einen Hafen. Dieſes Zuckers könnet ihr euch alsdann/ſo offt ihr wollet/bedienen/ euere Liquores darmit zu machen. Wollet ihr eine gröſſere Menge Zucker reinigen? ſo nehmet zwey Eyerweiß/ und Waſſer nach Proportion des Zuckers.

178. Biſem und Ambra mit geſtoſſnen Zucker zu præpariren/ welches in denen Liquoribus gröſſern Effect als alle Eſſentzen thun werden.

Man muß vier Gran Ambra/zwey Gran Biſem/und eines Eyes groß Zucker nehmen/ alles zuſammen zu Pulver ſtoſſen/ bis es zu einem Meel worden; Wann dieſes vorbey/ ſo wickle es in Pappier/ und über dieſes wieder ein anderes/ darmit es nicht ausfaule/ ſo kan man es zehen Jahr/ ohne daß es verderbe/auffheben/ und ſo dann nach Erheiſchen den Roſſoly, Hippocras und andere Liquores darmit wohlriechend machen.

Die Doſis iſt ein Pugillus, oder was man mit den fördern Fingerſpitzen faſſen kan. Und ihr möget es mehren/ oder mindern/ nach der Menge die ihr darmit zu parfumiren geſonnen ſeyd.

179. Wie man einen Syrup zum trincken machen/ und wohl aufheben ſolle.

Man muß rothe Johannis-Beer nehmen/ ſelbige auf einem Sieb zerquetſchen/ in einem irrdenen Becken/ ſo gros/als viel ihr zu verfertigen geſonnen ſeyd: hernach traget dieſes Becken in den Keller/ ſetzet es auff eine Butte/ oder auff eine Tie-

le / darmit es die Erde nicht berühre: Auff dieſe Weiſe laſſet dieſes Marck bey 3. oder 4. Tage verjähren. Zum Ende dieſer Zeit werdet ihr es in ein anders Becken durch ein Siebe ſeyhen. Ferners werdet ihr es durch eine ſo genannte Münchs-Kappe der Apothecker zwingen / bis es geläutert ſeye / darauff nehmet 4. ℔. Zucker / welchen ihr in eine confitur-Pfanne werffen / und mit Waſſer / daß er zerflieſſe / begieſſen könnet / und ſo müſſet ihr ihn / bis es ein wahlabgekochter Zucker / welchen man Caramel nennet / wird ſieden laſſen; doch thut gute Vorſehung / daß er nicht anbrenne in dieſem Zuſtand wirffet man darein / zwo Pinten Johannis-Beer-Marck oder Safft / hell / und laſſet es durch einen Faumlöffel bis auff den Boden umbrühren: zu verhindern / daß der gekochte Zucker ſich daſelbſt nicht anlege: Hiermit laſſet es ein wenig ruhen / darnach ſetzet es auff ein gutes Feuer / und treibet es zum Kochen / doch daß es nicht zu ſehr ſiede / und wohl abgeſchaumet werde / biß es geſotten. Aber zu wiſſen / daß es genug geſotten ſeye / ſo muß man in einem Löfflein drey oder vier Tropffen / ihn einen nach dem andern abtropffend / in ein Glas Waſſer gehen laſſen. Fülle ſie durch das Waſſer auff den Grund des Glaſes querhin / ſonder ſich zu zertheilen / oder nur ein wenig; ſo laſſet den Syrup erkalten / und füllet ihn in Gläßlein / darinnen man ſolche aufheben kan / ſolcher Geſtalten kan man allerley Syrup bereiten.

180. Guten weiß- und rothen Hippocras zu machen.

Eine Quantität von zwo Pinten zu verfertigen/ ſo nehmet zwo Pinten guten Wein / die Pinte zu 8. oder 10. Stüber / weiß oder roth / ſtarck und Weinreich / und wo er roth / muß er an der Farbe recht hoch ſeyn / über ermeldte zwo Pinten des Weins ſchüttet ℔j. Zucker / Brockenweiß / vor zwo Citronen das Marck / ſieben oder 8 Zeſt / oder kleine Pomerantzenſchalen-Trümmer / ſamt dem Marck daran / hat man aber Aepffel von Sina / oder Portugeſiſche Pomerantzen / ſo wirfft man darvon das Marck ſammt zehen oder zwölff Zeſt derſelben darein / hat man ſie aber nicht/ ſo iſt es auch nicht gar nothwendig. Auch gehört an beſagte zwo Pinten Weins noch ein 16. Theil von einer Unz geſtoſſenen Zimmet / vier Nägelein entzwey gebrochen / ein oder zwey Blätlein Muſcatenblüh / 5. oder 6. weiſſe Pfefferkörner zerſtoſſen; ein halber langer Pfeffer Stengel / und eine kleine Handvoll geſtoſſenen Coriander / die Helffte von einem Rößling oder Renetten-Apffel / in Schnitze zerſchnitten / oder wann er zu klein/einen gantzen/ welchen man ſchälen und zerſchneiden muß / über das ein halb 16. Theil guter Milch / hernach muß man alles wohl untereinander rühren / mit einem Kochlöffel / oder Querl / läſſet es durch ein Tuch ſo lange ſeyhen / biß es helle wird / hat man dann alles in das Seyhe-Tuch gethan/ſo läſſet man es allgemach durch gehen / damit es ſich deſto mehr läutere. Wo es nun geläutert und durchſichtig / ſo

läſſet

läſſet man es durchſchlagen auf einen Krug / oder anderen Gefäſſe / welches man mit einem Lumpen oder andern leinen Gezeug bedecket / und mitten in der Mundung eindringet. Oder man läſſet es durch die von den Apotheckern ſo genannte Tücher Münchs-Kappe ſeyhen. Hernach nimbt man auff einer Meſſer-Spitzen præparirtes Biſam-und Ambra-Pulver / welches man eben auff den Lumpen / wo der Hippocras durchlauffet / ſtreuen / und ſo wohlriechend machen kan. Doch muß man ſich fürſehen / daß man deſſen nicht zuviel daran ſtäube / dann ein guter Hippocras muß keinen Geruch oder Geſchmack von der Compoſition prædominiren. Alſo wird er auch ein Jahr / und wohl länger / ohne daß er ſich verſchlimmere / bleiben.

181. Guten Roſen-Julep zu machen.

Man ſolle von den ſchönen Scharlach-Roſen / die Blätter abſchneiden / das gelbe darvon hinweg thun / und ſie in einem Mörſel klein zerſtoſſen / wie zum Roſen-Zucker bräuchlich iſt / thue ſie in eine zinnerne Kanne / ſtampffe es feſt zuſammen / biß genug iſt / laſſe es an einem kühlen Ort ſtehen / ſo lange als gewöhnlich / alsdann nimb einen Theil heraus / ſtoſſe es in einem ſteinernen Mörſel / mit Roſen-Waſſer ab / doch nicht gar zu klein / fülle es in Säcklein / preſſe es aus / thue es in ein wohl vermacht Glaß / laſſe es gefallen / darnach ſeyhe es ab / und nimb an ein Seidlein Safft ℔j. Zucker / welcher abgeſchäumet / laſſe es alsdann Hönig-dicke einſieden / und wann man es vom Feuer hebt / ſo kan man drey oder 4. Tropffen Spiritus

Vi-

Vitrioli darein fallen laſſen / und geſchwind umbrühren / es wird gar ſchön / und kühlet wohl. Den Veyl-Safft machet man auch alſo;

180. Ein guter Julep von Säfften.

Nimb Hohlbeer-Safft / Violen-Safft jedes 3. Loth / Schwartzkirſchen-Waſſer / Erdbeer-Waſſer jed. ein halb Seidlein / ein wenig Roſen-Waſſer / wann es zu ſüß iſt / kan man etliche Tropffen Spiritus Vitrioli darzu fallen laſſen / man nimbt / an ſtatt der gebrannten Waſſer / nur friſch Brunnen-Waſſer.

181. Schiller Brandwein zu machen.

Man muß ſchöne und gute reiffe Kirſchen / an der Quantität 6. Pfund / ſchöner rein ausgeklaubter wohl zeitiger Himbeer 2. Pfund / ſchöner Johannis-Beer auch 2. Pfund nehmen / alles mit einander in ein Sieb auf einer Pfanne zuquetſchen und drucken. Auff eine Pint dieſes Marcks muß man gieſſen eine Pint Brandwein / ℔ſ. oder 3. Viertel Pfund Zucker ſieben / oder 8. gebrochene Gewürtz-Nägelein / ſieben oder acht Gran weiſſen Pfeffer / zwey Blätlein ungefehr Muſcatenblüh / und einen kleinen Pugillum zerſtoſſenen Coriander; läſſet alles miteinander in einen wohl vermachten Krug flieſſen / und beitzen / 2. oder 3. Tage lang: rühret es von Zeit zu Zeit / daß der Zucker zerflieſſe / und ſeyhet es durch / biß es klar wird / dann mag man es in Fläſchlein gieſſen. So machet man den beſten und richtigſten Schiller-Brandwein.

Will man ihm auch einen Geruch geben / ſo ſtehet es auch bey denen / die ein Belieben darzu haben / und die ihn für dergleichen Liebhaber machen wollen.

183. Wie man den Thé præpariren ſolle.

Man nimbt eine Pinte Waſſers / und låſſet es ſieden / hernach nehmet ein 16. Theil von einer Unze / oder 2. mahlen ſo viel als man mit den Finger-Spitzen hålt / von Thé, und thut es alſobalden von dem Feuer ; dann das muß nicht ſieden / låſſet es ruhen und zergehen / drey Vatter-Unſer lang : hernach machet es mit zerſtoſſenem Zucker / über einen Porcellan.

Das Thé kommet aus Siam / und wañ es bereitet wird / wie erſt gemeldet / ſo zertreibet es die Dünſte / des Hirns / erfriſchet uñ reiniget das Geblůt / man nimbt es gemeiniglich Morgens die Geiſter auffzuwecken / und eine Luſt zum Eſſen zu machen ; Nach dem Eſſen aber die Verdåuung zu befördern.

184. Wie man Chocolate zubereitet.

Vier Trinck-Schaalen mit Chocolate zu füllen / ſo muß man vier kleine Schaalen Waſſer nehmen / und ſelbiges in einem Gefåß ſieden laſſen : hernach nimbt man einen Vierling Chocolate, ſchneidet es / ſo klein man kan / auff einem Papier. Wann man es gerne gezuckert hat / ſo nimbt man auch einen Viering Zucker ; hat man es aber ſo nicht gerne / ſo ſtreuet man nicht mehr als drey Unzen daran / wohl mit der Chocolate vermiſcht / wann nun das Waſſer ſiedet ſo wirfft man alles mit

mit einander in obiges Gefäſſe / welches die Frantzoſen Chocolatiere nennen / rühret es mit dem Stäblein oder Chocolaten-Querl durch einander / ſetzet es alsdann an das Feuer / wo es einem beliebt; fänget es an zu ſteigen / ſo muß man es zurucke ziehen / damit es nicht übergehe. Dann pantſchet man es tapffer mit dem Stäblein / daß es wohl ſchäume; und nach dem es ſchaumet / ſo ſtürtzet man es in die Trinck-Schaalen / eine nach der andern. Will man aber nur eine Schaalen / ſo braucht man auch nichts als eine ringe kleine Schale Waſſers und eine Untze Chocolate.

Will man aber Chocolate mit Milch machen / ſo nimbt man ſo viel Milch / als man ſonſten Waſſer nehmen will / wann es / wie erſt gemeldet / ſolle zubereitet werden / die Milch läſſet man umſieden / giebet aber Achtung / daß es nicht verrauche noch übergehe / ziehet ſie darauff vom Feuer ab / und wirfft ſo viel Zucker und Chocolate als bey der vorigen gedacht worden / hinein; hat man es aber nicht gerne gezuckert / ſo mag man die Doſin nach Belieben mindern. Alles dieſes in das Chocolate-Krüglein gethan / und wohl mit dem Querl gerühret / daß es ſchaume / ſo tauget es dann zum Auftragen.

Chocolate iſt ein zuſam̃en geſetzter Fladen / von Spaniſchen Cacaos, Vanilles, Gewürtz-Nägelein / Zimmet / Muſcaten-Blüh / und Zucker. Wann dieſes alles wohl zubereitet / machet man Zeltlein daraus / die man Pfündig / halb Pfündig un̄ Vieringweiſe machet / und bedienet ſich deren / nach der Weiſe / als wie bishero angezeiget worden.

Deſſen

Deſſen Tugenden ſind zu wärmen / den Magen ſammt der Bruſt zu ſtärcken / die natürliche Wärme zu erhalten / und wieder aufzubringen. Sie nähren / ſie zerteibet die Feuchtigkeit / ſtärcket und erhält die Stimme / und dienet ſonſt zu vielerley Sachen / die ſich eben hier nicht alle melden laſſen.

184. Wie man Caffé zurichten ſolle.

Man nimbt 1. Pfund Caffé in Bohnen / zupfſet es wol / uñ thut es in eine Röſt-Pfannen welche wohlgeſcheuert / oder in eine Zucker-Pfanne / oder in einen irrdenen Hafen / oder ſilberne Schüſſel / läſſet es wohl über dem Feuer röſten / und rühret es offt / damit es ſich wohl durchröſte / biß es ſchwartz und Eiſen-farb wird / doch muß man wohl acht haben / daß es nicht anbrenne / oder zur Kohlen werde. Iſt dieſes geſchehen / ſo ſtöſſet man es in einem Mörſel / und läſſet es durch ein Sieb gehen / ſo man aber eine Caffé-Mühl hat / ſo mag man es mahlen. Nachdem es nun gemahlet / und man wollte es auftragen / ſo läſſet man eine Pinte Waſſer in einem Caffé-Gefäß ſieden / hernach thut man das Geſottene vom Feuer / und wirfft zwey Löffel voll Caffé darein / das iſt einen halben Viering / für eine Pint / und eine Unze für ein teutſches Achtelein / hernach ſetzet man das Caffé-Gefäß wieder in das Feuer / läſſet es ſieden / und wann es aufſteigen will / ſo muß man es verhindern / indeme man es ein wenig vom Feuer abziehet / und etwan 10. oder 12. gelinde Walle thun läſſet. Wann es auch ſo geſotten / ſo gieſſet man ein

ein Glaß Waſſer darein/ daß der Unrath ſich nach dem Boden ſencke. Darauf läſſet man es ſtehen/ ziehet das klare davon ab/ und trägt es zur Bedienung der Porcellan/ neben Zucker/ wofern jemand Liebhaber iſt/ daher.

Caffé iſt ein Korn / welches aus Perſien kommt / oder aus andern Morgen-Ländern / wo es ein einländiſch- und ordentliches Geträncke iſt. Wann es zugerichtet / wie wir nur erſt gemeldet haben / ſo hat es die Gaben / das Geblüt zu erfriſchen / zu dämpffen und zu zerſtreuen / die Dünſte des Weins ; der Verdäuung beförderlich zu ſeyn / die Geiſter aufzuwecken / und denen den Schlaff zu vertreiben / die mit vielen Beſchäfftigungen überhäuffet ſind.

Von allerhand ſchönen Meth-Künſten.

Den Meth-Getranck hat nicht allein die Noth / ſondern auch der Nutz erfunden / ſonderlich in ſolchen Ländern / da kein Weinwachs / oder der Wein ſonſten übel zu bekommen iſt ; Der Meth iſt viel geſünder dann geſchwefelter Wein/ dann ob der Meth gleich wegen des Hönigs warmer Natur iſt / ſo iſt er doch mit Feuchten alſo temperirt, daß er nicht ſonderlich ſehr erhitzen oder austrocknen kan.

Es wird aber ſolcher Getranck nach eines jeden Landes Art auf mancherley Weiſe gemachet / oder geſotten / doch iſt ſolches der gemeine und bey vielen der Gebrauch / daß man zu einem Maaß guten Hönigs / 8. Maaß Waſſers nimbt/

und

und in einem weiten Keſſel bey ſanfftem Feuer / ohne Rauch (damit der Meth darvon nicht abgeſchmackt werde) geſotten / darbey man es immerzu abſchaumen muß / biß er anfängt ſchön hell / lauter und klar zu werden / je länger man nun gedencket ſolchen aufzubehalten / je länger und mehrer muß er auch deßwegen geſotten werden. Wann er dann erkaltet / und etwas gefallen / ſo leert man ihn aus dem Keſſel / in ein rein ſauber Faß / doch daß das Faß 3. quer Finger leer bleibe / damit kan er recht vergehren und Raum haben / ſich genug zu läutern / bevoraus wann man ein wenig Hefen darzu thut.

Will man aber ſolchen Meth kräfftiger und ſtärcker haben / ſo kan man Jngber / Zimmet / Negelein / Muſcatennuß / Muſcatenblüh / Galgant / Cardomömlein und Paradyß-Körner mit oder ohne ein wenig Aniß / und dergleichen hinein hängen / und dann auch zu vielerley Gebrechen aufbehalten.

So nun der Meth / nach ſeiner Erforderung auf das beſte vergohren / ſo iſt es am beſten / ſo man ſolchen ein Monat zwey oder drey wohl verſchlagen liegen läſſet / dann kan er alsdann angezapffet und getruncken werden.

So man aber ſolchen Getranck gerne bald trincken wollte / ſo müſte man deſſelben nicht viel auf einmahlen ſieden / doch kan man / ſo man 6. Maaß guten Hönig hat / gar wohl 48. Maaß Waſſer zugieſſen / und alſo einen zimlichen Trunck zurichten / mehr als einen halben Eymer auf einmahln / denſelben wann er erkaltet / (doch muſt du

 ihn

ihn beſſer ſieden als ſolchen/ ſo du einlegen/ und ſeine obbenannte Zeit wilſt liegen laſſen) magſt du ſo balden trincken.

186. In der Eil einen guten gemeinen Meth zu ſieden.

Wilt du ſonſten in der Eil einen guten gemeinen Meth zurichten/ ſo nimb eine gute friſche Muſcaten-Nuß/ 2. Loth der feinſten Zimmet klein geſchnitten/ darauf geuß 3. Maaß friſches Waſſer/ laſſe es den dritten Theil einſieden/ thue ein halb ℔. geläutert Hönig darzu/ laſſe es ſieden/ ſo gut du ihn nun haben wilſt/ ſo lange laſſe ihn ſieden/ doch bleibt auf das wenigſte 3. Maaß des gemeinen doch guten und geſunden Methes.

Worzu ſonderlichen der Meth nutz und gut iſt.

Der Meth/ angezeigter maſſen/ zugerichtet/ iſt nicht allein daß er den Durſt löſchet/ ſondern er dienet auch zu allen kalten Kranckheiten des Hirns/ Marck und Ruckgrads/ und zu den Nerven/ denen etwan der Wein/ wegen ſeiner durchdringenden Krafft ſchädlich iſt. Er reiniget und öffnet die Bruſt/ und erwärmet ſie/ benimbt den kalten und trocknen Huſten/ reiniget die Nieren/ Lenden/ Harngänge/ Blaſen und kalten Schleim/ daraus der Stein wächſet/ und treibet alle ſchädliche Materien aus den Gedärmen.

187. Eine andere Weiß/ Meth zu zurichten/ daß er lange bleibet.

Es machen ihn auch etliche alſo; Sie nehmen

men 1. Maaß Hönig zu 6. Maaſen Waſſers/ und ſieden es bey dem Feuer/ und in dem ſieden werffen ſie rothe Knöpfe von rothen Roſen darein/ ſchäumen ihn ſonſten fein rein/ laſſen das Feuer fein hell brennen/ jedoch ohne allen Rauch. Wann er nun genug geſotten/ heben ſie ihn ab/ und laſſen ihn wohl erkalten/ darnach nehmen ſie zu einem Eymer Meth/ den ſie geſotten haben/ 1. Maaß Hönig das thun ſie in einen Keſſel/ laſſen es über einer Glut (NB. Glut) ſieden/ rühren es für und für/ biß es roth oder braune Farbe bekommt/ darnach nehmen ſie des vorgeſottenen Methes/ und ſchütten ihn über das Hönig/ rühren es wohl/ und ſchütten es dann unter einander/ folgends nehmen ſie friſche Lorbeer/ die noch Häute haben/ ſtoſſen ſie/ und hängen ſie darein/ und laſſen ihn wohl überſchlagen/ eher ſie ihn in das Faß thun/ wollen ſie ihn hernach ſtarck und gut haben/ ſo ſtärcken ſie ihn mit Gewürtz und Hopffen/ nach ihrem Belieben.

Was der Meth mehr für groſſen Nutzen hat und gibt.

Man pfleget auch den Meth mit Kräutern und Gewürtzen zuzurichten/ wie das Bier und Wein.

Wann man Alant-Wurtzel darzu nimbt/ iſt er für alle Bruſt-Kranckheit gut/ dann Hönig und Alant dienet beydes zur Bruſt. Wann man ihn mit Zucker macht/ ſo iſt er gut für die Gicht/ ſtärcket den Magen/ benimbt den Eckel zum Eſſen hinweg.

Wann man Nelcken darein thut / ſo iſt er geſund zu den erkalten Nieren/ oder Senn-Adern im Schlag in der Hüfft/ Krampff und ſchweren Gebrechen/ allein muß man ihn nüchtern und gar mäſſig gebrauchen.

Alte Leute mögen wohl alle Wochen drey oder viermahlen vor der Früh-Mahlzeit ein halb Seidlein Meth auf Semmel gieſſen/ und alſo eſſen/ und gebrauchen/ dann es ihnen gar gut iſt/ wieder den Stein und das Grimmen/ er verzehret die kalten Flüſſe/ und macht ein gut Geblůth und Fleiſch.

Es brauchen etliche Lorbeer-Wein/ aber der Wein machet Flüß/ das thut der Meth nicht/ er iſt den Alten viel geſünder/ junge Leute mögen ihn in der Wochen nur einmahl brauchen/ etwann ein Quärtlein/ſonderlich im Sommer/ und ſolchen des Morgens frůhe.

Derowegen ſolle dieſer Tranck in allen Kranckheiten des Hirns/als Schwindel/ fallender Sucht/Gicht und Erlähmung der Glieder getruncken und genoſſen werden/ es ſollen ihn auch brauchen die der Krampff plaget/ und am hitzigen Podagra und Gelbſucht ligen.

Sechſte

Sechſte Abhandlung/ Von unterſchiedlichen Mahlereyen und Feuer-Wercks-Künſten.

Von allerhand ſchönen Mahler-Farben.

1.

Florentiner-Lack zu machen.

MAn nimbt 1. Pfund gute Breſil von Fernambouc/ ſo ſchön Gold-farb ſeynd/ läſſet ſolche drey oder vier Tage in einem Becher mit weiſſen Wein-Eſſig weichen/ und nachdeme man es in einem Mörſel wohl zerſtoſſen/ ſo läſſet man es eine halbe Stunde ſieden/ zwingt es dann durch eine ſtarcke Leinwand/ und thut es wieder über das Feuer. Nun muß man ein anders kleines Geſchirr haben/ darinnen man 8. Unzen Alaun in weiſſen Wein-Eſſig eingemachet/ welchen geweichten Alaun man unter jenen Liquor ſchütten/ und mit einer Spatel wohl unter einander rühren ſolle/ der Schaum nun der ſich dardurch ereignet/ das iſt nun der Florentiner Lack/ den muß man herab nehmen/ und trocknen laſſen.

NB. An ſtatt der Breſilien kan man Cochenillen nehmen/ und alſo noch beſſern Florentiner-Lack erlangen.

2. Florentiner-Lack auf andere Art zu machen.

℞. Drey Seidlein Waſſer / das aber durch keine bleyerne Röhren geleitet worden / thue es in einen glaſurten Hafen / und wann es ſieden will / ſo werffe eine halbe oder ein viertel Unz Kårmes-Körner / deren ſich die Federſchmucker bedienen / wohl gepulvert darein / laſſe es alſo ungefehr drey viertel Stunde ſieden / biß nemlichen das vierdte Theil vom Waſſer eingeſotten. NB. Das Feuer muß von Kohlen ſeyn. Ferner ſeyhet man dieſes tingirte Waſſer durch ein Tüchlein ab / in ein anderes glaſurtes Geſchirr / und låſſet es abermahlen wohl heiß werden / daß es anfånget zu ſieden / alsdann thut man darein 1. Unz Cocchenillen, und ein viertel Unz Rocort, ein jedes abſonderlich gepulvert / und låſſet es abermahlen halb einſieden / biß es ſchön roth wird / und einen ſchwartzen Schaum bekommet / dann durch das Sieden bekommet es die rechte Farb / thut es hernach vom Feuer / und ein halb Unz gepulveriſirten gemeinen Alaun / oder Römiſchen Alaun / der röthlicht und beſſer iſt / darein; eine halbe viertel Stund hernach ſchüttet es durch ein Tuch in ein glaſurt Geſchirr / oder Schalen / låſſet es 12. oder 14. Tage ruhen / ſo wird man ſehen / daß es eine ſchimmlichte Haut überkommt / die nimbt man mit einem Schwamm hinweg / damit die untere Materi an der Lufft bleibe / wann dann das darob ſchwimmende Waſſer evaporirt / ſo laſſet die überbliebene Materi wohl trocknen / reibt es auf einen

harten

harten und glatten Stein / und rädet es durch ein gar zartes Sieblein.

NB. Daß die Doſis von dieſen Materialien nach Belieben / und nachdeme man die Farbe zu haben verlanget / weniger oder gröſſer werden kan / will man es roth / ſo nimbt man deſto mehr Rocurt, will man es Charmeſin/ ſo nimbt man mehr Cocchenillen, allein muß jedes abſonderlichen gepulvert werden / und das Couhan muß erſtlich allein ſieden.

3. Ein anderer feiner Lack.

℞. Scheerwollen von Scharlach / und laſſe es in ſehr ſcharffer Laugen von Bod-Aſchen/ oder calcinirten Weinſtein ſieden / dann dieſe Lauge hat die Krafft / daß es die Farbe aus der Scharlachen Scheerwolle heraus ziehet / wann es genug geſotten / ſo thut man Cochenillen darein / pulveriſirten Maſtix und ein wenig Alaun / läſſet es noch einmahlen alles zuſammen kochen / hernach zwinget man es zwey- oder dreymalen gantz heiß durch ein Tuch / das erſtemal muß man das Tuch mit zweyen Stecken auswinden / endlichen nimbt man das jenige/ was in dem Tuch bleibet/ heraus/ und wäſchet das Tuch wohl ; zwinget den Liquor ſo zehe durch die zwey Stecken ausgewunden / noch einmal durch das Tuch / ſo wird man an dem Tuch herum eine Materi oder Teig finden/ die man auf Karten oder andern Papier ausbreiten und trocknen laſſen muß.

4. Columbin oder Kugel-Lack.

℞. Drey Seidlein deſtillirten und gar ſub-

tilen Wein-Eſſig / 1. Pfund der ſchönſten Breſil von Fernambuc / zerſchneide es in kleine Stücklein / und laſſe ſolches einen Monat und darüber / und ja nicht weniger in beſagtem Eſſig weichen; hernach läſſet man alles in Balneo Mariæ 3. oder 4. gute Sude thun / ferner ein paar Tage ruhen / dann nimbt man einen Viering gepulverten Alaun / in ein ſauber irrden Geſchirr / und zwinget beſagten Liquor, durch ein Tuch / auf den Alaun / und läſſet es einen Tag ruhen / nachgehends läſſet man alles wieder heiß werden / biß es anfängt zu ziſchen / läſſet es wiederum 24. Stunden ruhen / und ſtöſſet zwey Fiſchbein zu Pulver / darüber ſchüttet man beſagten Liquorem, wann er ein wenig warm worden / rühret es mit einem Steckelein um / biß es einander annimbt / hernach läſſet man es 24. Stunden / und zwinget es noch einmahlen durch / man muß es aber mit dem Alaun durchzwingen / ehe man es auf die gepulverten Fiſchbeine ſchüttet.

6. Schönes Safft-Grün.

℞. Nimb kleine Graines Roughes momey, und füllet mit ſolchem und einem wenigen Alaun eine Schweins-Blaſe / die hänget man eine zeitlang in einem Zimmer auf / wann nun die Beere verfaulen / ſo verwandeln ſie ſich in dieſe grüne Farbe / ſo man Verd de Veſſie, oder Safft-grün nennet.

Oder man nimbt die Frucht von Stechdorn / zerſtöſſet es in einem Mörſel / und thut pulveriſirten Alaun darzu / truckt den Safft aus / und thut

ſol-

ſolchen in eine Blaſen / bindet die Blaſen oben zu / und låſſet die Materi alſo trocknen.

6. Wie man den Zinober reinigen ſolle.

Weiln der Zinober aus Mercurio und Schwefel gemachet wird / ſo muß man ihme die Unreinigkeiten / ſo er von dieſen Mineralien an ſich hat / benehmen / weiln ſolche ſeinen Glantz verderben / und ihn unbeſtåndig machen. Dieſe Reinigung nun geſchicht folgender Geſtalt.

Zerreibe die Stůcker Zinober mit Waſſer / auf einem Stein / alsdann thue ihn in ein glåſern oder Schalen Geſchirr / und laſſe es trocknen / hernach gieſſe Urin darauf / und vermiſche es ſo unter einander / daß der Urin gantz durchdringe / und darůber ſchwimme; laſſe alles ruhen / und wann ſich der Zinober am Boden geſetzet hat / ſo gieſſet man den Urin herunter / und wieder neuen darůber / laſſet ſolchen wiederum eine gantze Stunde ſtehen / und wiederholet ſolches 4. oder 5. Tage nacheinander / biß der Zinober wohl gereiniget iſt / folgends ſo ſchůtte wohl geklopfftes Eyerklar darůber / ſo daß ſolches darůber ſtehe / vermenge es mit einem Nuß-baumen Holtz wohl durch einander / und laſſe es wieder ſtehen / und gieſſe ſolchen auch wieder ab / und noch 3. oder 4malen darauf / und bedecke das Geſchirr allezeit wohl / daß kein Staub darein falle / der ihme ſonſten die Farbe benimbt / will man ſich nun dieſes Zinobers bedienen / ſo muß man ihn mit Gummi-Waſſer an machen / ſo bleibt er beſtåndig.

7. Eine andere Manier.

Reibe den gepulverten Zinober mit Kinder-Urin oder Brandwein/ und laſſe ihn am Schatten trocknen.

Will man ihn aber hell-roth machen/ und ihme ſeine Schwärtze benehmen/ ſo thue man in den Brandwein oder Urin ein wenig Saffran/ und reibe alsdann den Zinober darmit.

8. Das Biſtre oder den gekochten Ruß zu machen.

Thue in einem Topff/ der glaſurt iſt/ einen Theil Ofen-Ruß/ und zwey Theil Waſſer/ und laſſe ſolches kochen/ biß das Waſſer beyläuffig auf die Helffte zur Conſiſtenz eingeſotten iſt/ dann zwinget man es durch ein Tuch/ und gieſt ſolchen Safft in Muſcheln/ und läſſet ihn trocknen.

9. Lilien-Grün.

Zerſtoſſe die Lilien in einem Mörſner/ drucke den Safft in Muſcheln/ und ſtreue auf eine jede derſelben ein wenig pulveriſirten Allaun/ auf eine mehr/ als auf die andere/ um unterſchiedliches Grünes heraus zu bringen.

Von allerhand ſchönen Fernis-Künſten.

10. Ein guter Chineſiſcher Fernis.

℞. Des feinſten gummi lacca in granis 8. Loth/ reinen Sandaraca 8. Loth/ Maſtix 4. Loth/ vermiſche alles/ nicht gar auf das ſubtileſte pulveriſirt/

verſirt/ unter einander/ thue es in ein Phiol-Glas/ geuß darauff des allerbeſten rectificirteſten Spiritus Vini dritthalb Pfund/ darüber verlutire das Glas auff das beſte / und laſſe ſolches 8. oder 10. Tage lang auff gelinder Wärme ſtehen/ nach ſolchen nimb das Glas/ und ſetze es in ein Balneum Mariæ, laſſe es etliche Stunden darinnen ſieden/ dann laſſe den Fernis durch ein rein leinen Tüchlein lauffen / in ein reines Glas / ſo haſtu einen überaus ſchönen klaren Fernis / der an der Farbe wie ein ſchöner alter Wein außſiehet/ ſolchen verwahre dann auff das beſte / und ſo du ſolchen gebrauchen wilſt / ſo ſetze das Glas in ein Becken laulichtes Waſſers/ ſo wird er ſchön leicht-flüſſig/ und läſſet ſich gar gerne auftragen / trocknet dann gar leicht/ und geſchwind und gerne.

11. Ein anderer ſchöner Glasferniß.

℞. Des mit ſcharffer Laugen auf das beſte geſotten und zubereiteten Sandaraca 8. Loth / ſchönen gelben Agtſtein 4. Loth / vermiſche es und gieſſe darauf guten rectificirten Spiritus Vini, 4. quer Finger hoch / vermache das Glas auf das beſte / ſetze oder hänge es des Sommers-Zeit an die Sonne/ zur Winters-Zeit bey einem warmen Ofen / ſchüttle und rüttle es aber Anfangs bey guter 2. Stunden lang unter einander / darnach alle Tage abermahln eine halbe Stunde lang / nach ſolchem ſetze das Glas eine Zeitlang in ein ſiedendes Balneum Mariæ, bis du ſieheſt / daß ſich der Spiritus ſchön hoch roth gefärbet / und die Gummata wohl aufgeſchloſſen hat / dann öffne das

7. Eine andere Manier.

Reibe den gepulverten Zinober mit Kinder-Urin oder Brandwein/ und laſſe ihn am Schatten trocknen.

Will man ihn aber hell-roth machen/ und ihme ſeine Schwärtze benehmen / ſo thue man in den Brandwein oder Urin ein wenig Saffran/ und reibe alsdann den Zinober darmit.

8. Das Biſtre oder den gekochten Ruß zu machen.

Thue in einem Topff / der glaſurt iſt / einen Theil Ofen-Ruß / und zwey Theil Waſſer / und laſſe ſolches kochen/ biß das Waſſer beyläuffig auf die Helffte zur Conſiſtenz eingeſotten iſt / dann zwinget man es durch ein Tuch / und gieſt ſolchen Safft in Muſcheln / und läſſet ihn trocknen.

9. Lilien-Grün.

Zerſtoſſe die Lilien in einem Mörſner / drucke den Safft in Muſcheln / und ſtreue auf eine jede derſelben ein wenig pulveriſirten Allaun / auf eine mehr / als auf die andere / um unterſchiedliches Grünes heraus zu bringen.

Von allerhand ſchönen Fernis-Künſten.

10. Ein guter Chineſiſcher Fernis.

℞. Des feinſten gummi lacca in granis 8. Loth / reinen Sandaraca 8. Loth/ Maſtix 4. Loth/ vermiſche alles/ nicht gar auf das ſubtileſte pulveriſirt/

verſirt/ unter einander/ thue es in ein Phiol-Glas/ geuß darauff des allerbeſten rectificirteſten Spiritus Vini dritthalb Pfund/ darüber verlutire das Glas auff das beſte / und laſſe ſolches 8. oder 10. Tage lang auff gelinder Wärme ſtehen/ nach ſolchen nimb das Glas/ und ſetze es in ein Balneum Mariæ, laſſe es etliche Stunden darinnen ſieden/ dann laſſe den Fernis durch ein rein leinen Tüchlein lauffen / in ein reines Glas / ſo haſtu einen überaus ſchönen klaren Fernis / der an der Farbe wie ein ſchöner alter Wein außſiehet/ ſolchen verwahre dann auff das beſte / und ſo du ſolchen gebrauchen wilſt / ſo ſetze das Glas in ein Becken laulichtes Waſſers/ ſo wird er ſchön leicht-flüſſig/ und läſſet ſich gar gerne auftragen / trocknet dann gar leicht/ und geſchwind und gerne.

11. Ein anderer ſchöner Glasferniß.

℞. Des mit ſcharffer Laugen auf das beſte geſotten und zubereiteten Sandaraca 8. Loth / ſchönen gelben Agtſtein 4. Loth / vermiſche es und gieſſe darauf guten rectificirten Spiritus Vini, 4. quer Finger hoch / vermache das Glas auf das beſte / ſetze oder hänge es des Sommers-Zeit an die Sonne/ zur Winters-Zeit bey einem warmen Ofen / ſchüttle und rüttle es aber Anfangs bey guter 2. Stunden lang unter einander / darnach alle Tage abermahln eine halbe Stunde lang / nach ſolchem ſetze das Glas eine Zeitlang in ein ſiedendes Balneum Mariæ, bis du ſieheſt / daß ſich der Spiritus ſchön hoch roth gefärbet / und die Gummata wohl aufgeſchloſſen hat / dann öffne

das Glas / und laſſe den Fernis / durch ein zart leinen Tüchlein lauffen / oder filtriren / dann verwahre und gebrauche ſolchen wie vorhergehenden.

12. Schöner rother Gold-FernIß.

℞. Des feineſten Gummi Lacca 8. Loth / fein Drachenblut 6. Loth / rother Ochſen-Zungen-Wurtzel / ſo man bey den Materialiſten kauffet 3. qu. vermiſche es gepülvert untereinander / gieſſe darüber des allerbeſten rectificirten Spiritus Vini ℔j. und verfahre darmit wie bey dem vorhergehenden / dann drucke ſolchen durch ein ſtarck leinen Tüchlein &c.

13. Einfacher Chineſiſcher Fernis.

℞. Des allerbeſten gröblicht zerſtoſſenen Gummi Lacca ℔j. gieſſe darüber des allerbeſten und ſtärckeſten Spiritus Vini 2. Pint / laſſe das Glas wohl verbunden / bey mittelmäſſiger Wärme / ſo lange ſtehen / bis der Spiritus Vini den meinſten Gummi Lacca aufgelöſet / und ſich darvon ſchön braun roth gefärbet hat / man mus aber das Glas offt bey einer guten halben Stunde lang wohl untereinander ſchütteln / darmit ſich der Lacca nicht zufeſt auf einander ſetze / und von dem Spiritu Vini wohl aufgelöſet werden kan; nach ſolchem mus man ſolchen durch ein ſtarck leinen Tüchlein zwingen / darmit derjenige / ſo durch gehet / fein klar werde / dann läſſet man das Glas ſo lange ſtehen / bis ſich der Ferniß ſchön geläutert / und das Unreine / ſo zu nichts mehr tüchtig iſt / zu Boden geſetzet hat / dann verwahret man ſolchen zum Gebrauch auff

das beſte / in währender Arbeit muß das Glas in ein Beck laulichtes Waſſers geſetzet werden / darmit er im Auftragen deſto flüſſiger werde.

14. Ein ander dergleichen Fernis.

℞. Des allerfeineſten Gummi Lacca 16. oder 17. Loth / des beſten Spiritus Vini rectificati 1. Pint / vermacht das Glas auff das beſte / ſchüttelt und rüttelt es bey 2. Stunden lang wohl untereinander / dann ſetzet man es an die Sonne / oder über eine gelinde Wärme / ſo lange / bis der Spiritus Vini den Lacc-Gummi wohl aufgelöſer hat / dann läſſet man ſolchen durch ein dickes leinen Tüchlein gehen.

15. Schöner klarer Glas-Fernis.

℞. Gummi Lacca 6. Loth / Sandaraca 2. Loth / darüber gieſſet man guten rectificirten Spiritus Vini ein halb Pint / verfähret damit / wie obgemeldet / druckt hernach ſolchen durch ein leinen Tüchlein / und ſo es alſo ſolviret iſt / ſo nimbt man es und läſſet es noch 4. Tage ſtehen / dann gieſſet man das Lautere oben ab / welcher dann der ſchöneſte und kläreſte Fernis ſeyn wird.

16. Schöner Lac-Fernis / darmit man vergulden / und denſelben an der Schöne ſo hoch treiben kan / als ob das überſtrichen / auff das beſte von einem Goldſchmid in dem Feuer verguldet worden wäre.

℞. Gummi Lacca in granis 6. Loth / Aloepatica 2. Loth / Sandaraca 2. qu. Colophonii 6. qu.

qu. Maſtix 1. Loth / Agtſtein 2. Loth / vermiſche alles nicht gar zum ſubtileſten pulveriſirt untereinander / thue die Mixtur in eine weite und ſtehende Glas-Phiolen / gieſſe darůber des allerbeſten rectificirten Spiritus Vini q. ſ. vermache das Glas auf das beſte / ſchůttle und růttle es 2. guter Stunden lang wohl untereinander / dann ſetze das Glas etliche Tage auf warmen Sand / ſchůttle es aber faſt alle 3. Stunde wohl untereinander / ſo ergeben ſich die Gummata deſto beſſer zur ſolution, wann du nun ſieheſt / daß ſich der Spiritus Vini gantz braun darvon gefårbet hat / und die Gummata wohl aufgelöſet ſind / ſo öffnet man das Glas und låſſet den Fernis alſo heiß / durch ein leinen Tuch lauffen / verwahret hernach ſelbigen auf das beſte / wann man nun ſolchen wohl gewårmt ein mahl 5. oder 6. über Silber oder Zinn ſtreichet / wird ſolches hernach an der Farbe dem ſchöneſten Ducaten-Golde gleich. Will man aber ſolchen Fernis an der Farbe noch höher haben / ſo kan man / ehe ſolcher auffkochen thut / 1. oder 2. qu. pulveriſirtē Gurgumi oder Gummi Gutta mit halb ſo viel oder weniger thun / Drachēblut in das Glas uñ låſſet es darmit auffkochen / hernach wañ der Fernis kalt iſt / ſo ſeyhet man ſolchen noch einmahl durch ein Tuch / in ein anderes Glas / ſo iſt er bereitet.

So man nun ſolchen gebrauchen will / ſo macht man ihn vorher ein wenig laulicht / ſo wird es deſto ſchöner / ingleichen ſo man dasjenige / ſo man verguldet will / ein wenig erwårmet / ſo wird es deſto beſſer; Wollte man aber ein gantzes Gemach

alſo vergulden/ ſo müſte man ein wenig einhei⸗
tzen.

Wie das Colophonium darzu bereitet werden ſolle.

℞. 1. ℔. gut gemein Hartz/ thue ſolches in eine irrdene Pfanne/ die neu ſeye/ ſetze es über ein Kohlfeuer/ laſſe es ſchmeltzen/ rühre es bisweilen mit einem höltzernẽ Spatel umb/ laſſe es über dem Feuer ſtehen/ bis es nicht mehr knaſtert/ wann dann das Waſſer gantz heraus/ und nicht mehr rauchet/ ſo nimbs von dem Feuer/ ſeyhe es durch ein Tuch/ auf einen Marmolſtein/ oder in einen reinen Hafen/ laſſe es kalt werden/ ſo iſt es klar/ und durchſichtig/ und von dieſem wiege ab/ ſo viel als du bedarffſt.

17. Ein anderer ſchöner rother Fernis.

℞. Einen vierten Theil eines Pintes des beſten rectificirten Spiritus Vini, gieſſe ſolchen über des beſten Drachenbluts 5. Loth/ rother Ochſen⸗Zungen⸗Wurtzel 3. Loth/ laſſe es 3. oder 4. Stunden zum längſten in der Wärme des Feuers ſtehen/ hernach ſeyhe es durch ein dickes leinenes Tüchlein/ darmit es fein ſauber werde/ dann thut man darzu einen dritten Theil eines Pindes der vorhergehenden klaren einfachen Chineſiſchen Ferniſſen einer/ ſo wird er ſchön roth ſeyn.

18. Schönen Saffran⸗gelben Fernis zu machen.

Nimb den 4ten Theil eines Pintes hoch⸗rectificirten Spiritus Vini rectificatiſſimi, Aloes

succo-

ſuccotrinæ 3. Loth / Gurgumi 5. Loth / mache alles zu feinen Pulver / und laſſe es in dem Spiritu Vini ſolviren / oder zergehen / hernach drucke es durch ein dickes leinenes Tůchlein / darmit es fein ſauber werde / hernach thue darzu einen dritten Theil von dem rothen Fernis / und vermiſche es wohl untereinander.

19. Wie zu obigen Firniſſen ein guter Gold-Grund zu machen.

Nimb ein vom Bimſenſtein glatt-gemachtes Holtz / lege es ins Waſſer / darnach überſtreiche es mit Mennig und obigen Fernis / dann ſtreiche es mit dieſem Fernis ein wenig an / und laß ein paar Tage ſtehen / und trocken werden / hernach reibe es wieder mit Bimſenſtein / und lege folgends ein wenig Goldblåtlein darauff / und beſtreiche es als dann mit obigen rothen und Saffran-gelben Fernis / hernach mache mit obigen rothen Fůrnis hin und wieder Flecken darauff / und thue in dieſen Fůrnis ein wenig fein geſtoſſnen Gummi Lacca, ſeyhet es mit einander durch ein Tůchlein / und beſtreiche hernach die Flecken mit ſchwartzen Fernis / hernach überſtreiche es einmahln ſieben oder acht mit einem einfachen Fernis / und alsdann låſſet man dergleichen Stock Acht Tage lang wohl ertrocknen folgends beſtreichet und fårbet man ihn wiederumb mit klaren Fernis / und låſſet ihn 3. Tage trocknen / und ſo er trocken worden / ſo nimbt man ein Stuck Haut / ſo man auff Flandriſch Secey heiſſet / beſtreichet und reibet es darmit / bis man ſiehet

ſiehet daß es blanck wird / und ſo es ſo weit fertig iſt / ſo nimbt man eine Handvoll Waſſer / und reibet darmit den Stab / hernach trocknet man ihn und reibet ihn ſänfftiglich mit der Hand / bis er ein wenig warm wird / ſo iſt er fertig.

20. Einen Saffran-gelben Grund zu machen.

Wann du den Stab gerieben / ſo mache mit rothen Fernis Flecken darauff / hernach überſtreiche ihn mit Gummi Lacca, wie oben / und über die Flecken ſtreiche ſchwartz Fürnis / wie obgemeldet worden / folgends überſtreiche ihn 6. oder 7. mahln / mit gemeinem Fernis und thue allerdings darmit wie oben.

21. Ein rother Grund.

Nimb den Stock und färbe ihn mit Zinober / darunter ein wenig Menig vermiſcht iſt / welches mit gemeinen Fernis ſolle vermenget werden / alsdann mache Flecken darauff mit rothen und klaren Fernis / und thue ferner / wie oben gedacht.

22. Ein guter Gold-Grund.

Nimb Eiſen-Don / das iſt Ockergelb / brenne oder glühe ſolchē in einem irrdenē Geſchirr wohl aus / ſo wird er ſchön roth / deſſelben nimb einer welſchen Nuß groß / und lösche ſolchen / alſo roth erglühet / im Brunnen-Waſſer ab / ſo heiſſet man es braunroth / dann nimb Zinober und Röthelſtein / jedes zweyer welſcher Nuß groß / Silber-Tiegel dreyer welſcher Nuß groß / (die findet man bey den Goldſchmieden / werden insgemein die ſchwartzen Gip-

 ſer-

ſer-Tiegel genannt/) auch Boli armenæ, als 8. welſcher Nuß / brenne den Röthelſtein gantz ab / in einer Kachel / oder irdenem Geſchirr / bis ſie hell erglühen / und löſche ſie auch im Brunnen-Waſſer ab / damit alles ſchleimichte heraus gezogen werde. Nun nimbt man erwähnte Stücke alle zuſammen / reibet ſolche auff einem Reibeſtein mit Waſſer bey 2. oder 3. Stunden auf das reineſte und ſubtileſte ab / bis es ſchöne trocken wird / und thut wohl zerklopfft Eyerweiß daran / reibet es wieder auff eine halbe Stunde lang / bis es wieder starck wird / und macht dann kleine Häufflein daraus / läſſet es trocken werden / darvon macht man ein Häufflein mit Eyerklar / als eine Rubric an/ ſtreichet es an/ wie bewuſt / der obgemeldte Grund iſt gut/ auf Feldung/Holtz/ Pergament/Tuch/ &c.

23. Ein anderer Gold-Grund.

Nimb zerklopfft Eyerklar/und halb ſo viel Gummi-Waſſer / Candel-Zucker / und Saffran einer Haſel-Nuß gros / laſſe es 4. oder 5. Tage ſtehen/ ſo wird es zähe / das ſtreiche ein paar-mahln gar dünne an/ und lege alſobalden ehe es trocken wird/ das Gold darauff.

24. Ein anderer Gold-Grund.

Nimb ſchöne reine Kreiden reibe ſolche ſehr klein / darnach das Weiſſe von einem Eye/trockne es aus/ und ein wenig Saffran in ein reines Tüchlein / und nimb einen Tropffen Hönig / und rühre es mit einem Finger untereinander / und laſſe ihn eine Weile ſtehen / ſo iſt der Gold-Grund bis zum Gebrauch

brauch bereitet. Die Kreiden zu dem Gold-Grund ſolſtu vorher brenn-heiß machen / dann in guten Eſſig/ der halb mit Hönig vermiſcht iſt/ ablöſchen / wohl untereinader rühren / die Kreiden über Nacht darinnen liegen laſſen / ſo iſts hernach zu allerley Gold-Grunden tüchtig und gut.

25. Ein gut Palment oder Gold-Grund.

Nimb 6. Loth guten Boli armenæ, Braunroth 3. Loth / Ockergelb ein halb Loth / Röthelſtein 1. qu. Drachenblut ein 16. Theil/ Unſchlit einer Erbis groß / reibe es miteinander / anderthalb Tage unter Waſſer/ daß kein Sand darein falle/ und ſtoſſe darnach ein Häufflein/ und laß trocken werden / wann du es nutzen wilſt / ſo nimb ein Häufflein 2. oder 3. und lege es auff einen Stein / und nimb ein neues Ey / thue es an der Spitzen auff/ laſſe das Klare heraus/ und reibe die Häufflein darmit an / bis es wieder zum Pulver wird / darnach thue ein friſch Gummi Waſſer daran / darneben muſtu auch Saffran-Blümlein in ein Tüchlein binden / und in das friſche Brunnen-Waſſer thun/ darnach muſtu es anderthalb Stunden reiben / ſo kanſtu das erſte mahl darmit Pulmenten/ die laſſe/ daß man es kaum ſiehet / das andere mahl ein wenig dicker/ das dritte mahl wieder dicker/ daß vierdte mahl abermal dicker/ und das fünffte mahl wiederumb dicker / mit einem groſſen linden Haar-Penſel/ und mit einem wüllen Tuch abgewiſchet. Wilt du es alsbald ſchieſſen / ſo nimb einen guten Farb-Leim / abgeſotten und Seckler Leder / und dieſer

Leim ſolle ſchön ſeyn / ſeyhe ihn durch ein Tüchlein/ und gieſſe eine gute Nusſchalen voll/in ein Gläßlein voll Brunnen-Waſſer / und rühre es durch einander / und thue dann den Schaum darvon / du muſt das Saffran - Blümlein - Waſſer auch daran thun.

26. Ein anderer guter Gold-Grund.

Nimb Boli armenæ, und waſche ihn in einer Laugen / darnach reibe es ab mit Eyerklar / und Leim / darzu nimb abgeſchabte Kreyden / und 3. oder 4. Tropffen Serapii Citri, und ein wenig Saffran.

27. Bücher auswendig auff dem Schnitt zu vergulden.

Nimb an ſtatt des Bleygelbes/ Ockergelb/ und reibe das wohl mit Waſſer / und laſſe ihn trocknen/ darnach mache ihn an mit Eyerklar / und Candel-Zucker darein/ nicht zuviel / und ſtreiche das an in der Preſſe / und lege das Gold kalt auff / dann laß trocken werden und polire es.

28. Guter Gold-oder Silber-Grund.

Nimb ein halb Loth geriebener Kreiden / Kandel-Zucker einer Erbis groß / und 5. Tropffen gemperirter Rubric Hönig als einer Erbis groß / temperire es mit Eyerklar / ein wenig dicker als eine Rubric. Darnach ſchreibe darmit / laß trocknen/ doch daß es ein wenig feucht ſeye / und ſo du das Gold oder Silber willſt auflegen / ſo hauche zuvor auf den Grund / und probire es mit dem Zahn.

29. Ein

29. Ein ander Gold-Gründlein.

Nimb Gummi Arabicum, zerlaſſe den in Geiß-Milch/ und ſchreibe darmit/ lege darauff das Gold/ und wann es trocken wird/ reibe es mit Baum-Wollen ab.

30. Noch ein anderer guter Gold-Grund.

Nimb Eyerklar/ lege darein Gummi Arabicum, reibe es mit Kreyden gar wohl auff einem Stein/ thue darunter ein wenig Candel-Zucker.

Nota, iſt der Gummi hart und dürr/ will das Gold nicht an ſich nehmen/ ſo iſt zu wenig Candel-Zucker dabey.

Item bricht der Grund feſt auff das Gold/ ſo iſt der Gummi zu wenig.

Item fähret es gerne/ und iſt doch nicht ſchön/ ſo iſt zu wenig Candel-Zucker darbey.

Wie die Kreiden zum Gold-Grund zu bereiten.

Nimb Kreiden/ ſo viel du wilſt/ mache ſolche 3. mahl glühend/ löſche es im Eſſig ab/ darnach reibe die Kreiden mit faulem Eyerklar/ oder Gummi-Waſſer/ laß trocken werden/ behalte es zum Gold.

31. Ein gut Gold-Gründlein zum Schreiben.

Man nimbt folgender drey Gummi/ als Gummi Arabici, Gummi Serapini, und Gummi Armoniaci, eines ſo viel als des andern/ einer und halb ſo viel als der Gummi iſt/ wohl und zart abgeriebenes Bleygelb/ und der Gummi ſol-

le vorhin aufgelöſet werden/in einem warmen Eſſig/ und lege hernach die zwey andern Gummi auch in den vorigen Eſſig/ und wann ſie zergehen/ ſo zerreibe es hernach auff einem Reibſtein/ ſamt dem Bleygelb/ und ſchreibe dann darmit was du wilſt/ es mag wohl ein oder zwey Tage Verzug haben/ daß du kein Gold oder Silber darauff legen darffſt/ wann es ſich aber allzu lange verzeucht/ ſo lege das Papier oder Holtzwerck in einen Keller/ doch nicht zu lange/ wann es trocken iſt/ feuchte es mit einem Bier wieder an.

32. Ein anderer guter Gold-Grund.

Reibe gute Kreiden ſo viel als du willſt/ mit Eſſig und Eyerklar/ und Gummi Arabici darunter/ oder Leim/ rühre es wohl untereinander/ und Candel-Zucker ſo groß/ als einer Erbis/ reibe das mit einander/ und ſchreibe darmit/ druck das Gold darauff/ und polire es/ wann du es offt anreibeſt/ wird es ſo viel beſſer.

33. Ein Gold-Gründlein.

Nimb eine Ochſen-Galle/ thue ein wenig mehr dann halb ſo viel Bier darzu/ laſſe es durch einander einſieden/ mit 2. Pfennig Gummi Arabicum, und vermiſche es mit ein wenig Saffran/ und ſchreibe darmit &c.

34. Fenſter aus Pergament zu machen.

Laſſe dir ein Pergament-Haut ſchaben aufs dinneſte/ als man kan/ waſche ſie zweymal auf das allerſchönſte/ ſpanne ſie wieder in eine Rahme/ reiſſe darauf/ was du wilſt/ überfahre es

dann

dann mit dinnem Leim / der aus Pergament gemachet iſt / und laſſe es trocken werden.

Wilt du es ſchön blau haben / ſo ſtoſſe die blauen Korn-Blumen / in einem Mörſel / drucke den Safft darauff durch ein Tüchlein / nimb dann wieder ein ſchön weiſſes Tüchlein / und lege Gummi und Eyerklar darein / laß darinnen zergehen und färbe das Fenſter darmit / ſo wird es ſchön blau / dann überfahre es mit ſchwartzem Fürnis / ſo wird es durchſichtig auf beyden Seiten.

Wilt du es grün haben / ſo nimm ein wenig Grünſpan und reibe es ab mit Eyerklar / thue darunter ein wenig Hönig / temperire es mit Eſſig unter einander / und mit ein wenig Saffran / willt du es gelbe haben / ſo weiche Saffran in Eyerklar oder Gummi / und überfahre es.

35. Ein Papiernes Fenſter zu machen / daß es wie ein Gläſernes ſcheine.

Man pflegt in Italien und Hiſpanien die Fenſter nicht aus Glaß / ſondern aus durchſichtigem Papier / oder auch reinen weiſen durchſichtigen Leinwand zu machen / und das nicht allein in ſchlechter ſondern auch in reicher und mächtiger Leut Häuſern; welche Sache unſern in dieſelbe Länder kommenden / und unſern Gläſernen Fenſtern gewohnten Teutſchen ſo frembde vorkommet / daß ſie auch die herrlichſten / mit ſolchen Fenſtern vermachte Palläſte nicht anderſt verlachten / als andere lachten / wann man an herrliche Kleider zerhauene Zäſerlein flickte.

ex ſoloſemis pag 133

Wilt du nun daß ſolche Papierne Fenſter / denen ſie von weitem Anſehenden gläſern vorkommen / ſo verfahre alſo; Nimb Papier aus der Papier-Mühl / da man es zubereitet / das noch nicht geleimt iſt / und welches die Buchdrucker gemeiniglich brauchen / miſche darnach 6. Theil Terpentin / und 2. Theil Maſtix darunter; zerlaſſe es / beſtreiche das ausgedehnte Pappier darmit / und laſſe es trucknen / ſo haſt du / was dich verlanget. Dieſes aus P. Kirchers Geheimnuſſen.

Ock kanſt du runde oder gevierdte Scheiben mit Dinten-Strichen oder von anderer Farbe auf dem Pappier verzeichnen.

36. Ein Glas-Fenſter von Pappier zu machen.

Thue Mahler-Fürnis in Waſſer / ſo viel als in ein Schüſſelein gehet / laſſe ihn ſieden / und rühre ihn biß das Waſſer vergehet / wann es aber halb geſotten iſt / ſo wirffe rein zerſtoſſenes Glas darein / bemahle darnach das Pappier wie ein Gläſern Fenſter / und bilde Scheiben Craiß-oder viereckichte Glas-Rahmen / beſtreiche darnach das Pappier mit vorbereitetem Fürnis an / und laſſe es trocken werden. Aus P. Kirchers Hande geſchriebenen Geheimnuſſen.

37. Ein Gläſern Fenſter anderſt in Holtz zu machen.

Nimb ein Pergament von Bocks-Felle / das nicht mit Kalch bereitet ſeye; beſchabe es ſäuberlich / biß es durchſichtig und dünn genug ſeye / dar-

darnach thue es in ein Gefäß voll Waſſer / alſo / daß das Waſſer über das Fell gehe / thue in daſſelbe Gefäß ein wenig beym Feuer abgeſchaumtes Hönig und das Weiſſe von acht Eyern / rühre alles mit dem Felle untereinander. Endlichen ehe dieſes Gemiſch verſeiget und vertrocknet / ſo ſtreiche es an Holtz / daran es bleiben ſolle. Wann es aber trocken worden / ſo mahle daran was du wilſt / und ſtreiche es mit Mahler-Fürnis an. Aus P. Kirchers Geheimnuſſen.

ex joco. Serii f. 78

38. Uberaus ſtarcke Mauern zu bauen.

Ich habe an vielen Orten (ſchreibet der Author, Jac. Serlorum Nat. & Artis) ſonderlich zu Rom / zerfallene Stucke von uhralten Gebäuden und Mauren geſehen / daran die Steine mit dem zwiſchen-Kalch ſo ſteiff und unauflöslich zuſammen gebacken ſind / daß viel mehr Mühe / Arbeit und Unkoſten erfordert wird / ſie abzubrechen / als neue aufzubauen. Solcher Dinge Spuhren habẽ wir zu Maynz in dem veſten Denckmahl des Druſi Germanici, welches Gebäu ſteinern iſt und rund / zu des Druſi Zeiten gebauet / ſo veſt zuſammen gemauert / daß es bißhero mit keiner Gewalt hat zerſprengt werden können / und meynt man auch nicht / daß mans anderſt abwerffen könne / ohne wann man Schieß-Pulver und Feuer darunter legt. Faſt die meiſten verwundern ſich über die Steiffheit und Stärcke dieſer und dergleichen alter Denck-Gebäude / welche die Römer vor dieſem aufgeführet / und habe bißhero keinen gehört oder geleſen / der etwas

umb den Kunſt-Fund zu wiſſen ſich erkläret. Der einige Cardanus (meines Wiſſens) im 12. Buch der mancherley Dinge cap. 58. unterſtehet ſich ſolches mit folgenden Worten zu erklären.

Man machet ſie aus kreidigter weiſſer und rother / von Sand / Wuſt-Stein und Koth wohl geſäuberter Erde / darnach trocknet man ſie nicht bey dem Feuer / ſondern bey der Sonnen 5. Jahr lang; Im Frühling oder Herbſt ſolle man ſie bereiten / damit ſie nicht im heiſſen Sommer / wann die äuſſerſte Haut dürre worden / ſich zuſammen ziehe und breche. Nach zweyer Jahren Verlauff / fangen ſie an / nutzlich zu ſeyn / aber in fünff Jahren gantz vollkommen. Ehe man ſie auffühhret / muß man ſie zuvor wohl rühren / oder Spreu darein miſchen / der Kalch ſolle von geſunden Steinen ſeyn / und der Sand wie der Puteoliſche Staub oder verbrannte heiſſe Erde / rauh / leicht / und durch des Feuers Krafft gebrennet. Mit dieſer Materi / voraus wann die Ziegel aus Bimſteinigten Laim / werden ewigdaurende Mauern gemachet. Weilen der Kalch-Gezeug einen kleinen Unterſchied von den Ziegeln hat; und wann dieſe beyde des Feuers Krafft empfunden und dinne worden / werden ſie zuletzt ſo hart wie Diamant. Auch iſt es verträglich / daß man die Gebäude umb die Zeit / da Tag und Nacht gleich iſt / vornehme / darzu nicht viel Kalck / ſondern gute Quaderſteine / und die Mauren ſchnur-recht auffühhre / Cardanus.

Von dem beſagten wird heut zu Tag viel gebraucht / ſind auch in nechſt vorhergehendem

Welt-

Welt-Alter in den Römiſchen Gebäuden gehalten worden / die doch den alten an Stärcke und Veſte weit nicht gleichen mögen. Der Fughalt zwiſchen den Steinen und Mördel rührt ſonder Zweiffel vom Waſſer / Sand / Kalckſtein / Erhaltung des Kalchs / Einrührung der Speiß oder Mördels / Zeit und dergleichen Dingen her.

Von allerley Dinten zu machen.

39. Zinober zum Mahlen und Schreiben.

Man nimbt des ſchönſten Kram-Zinnobers / ſo viel man will / reibet ſolchen auf einem Reibſtein mit gemeinem Waſſer auf das ſubtileſte ab / läſſet ihn wieder trocken werden / thut ihn hernach in ein ſaubers Zucker-Gläslein / gieſt Knäbleins Harn darüber / läſſet es alſo eine Weile ſtehen / biß ſich der Zinober geſetzet hat / darnach gieſſet man den Harn wieder ab / und andern dafür darüber / ſo man nun ſolches 8. oder 10mal gethan hat / ſo iſt der Zinober auf das beſte bereitet. Alsdann nimbt man friſches Eyerklar / zerklopfft ſolches auf das beſte / biß es zu Waſſer worden / und geuſt es eines queren Fingers hoch über beſagten Zinober / rühret es dann wohl unter einander / und ſo ſich der Zinober an Boden geſetzet / und gieſt man das Eyerklar allgemach herab / und andern herüber / und ſolches ſo offt als man mit dem Harn verfahren hat / welches nur bloß deßwegen geſchicht / daß der ſtinckende Geruch von dem Urin oder Harn vergehe. Zuletzt geuſt man wieder ander zerklopfftes

Eyer-

Eyerklar daran / vermiſcht es wohl unter einander und macht daraus eine Farbe zum Schreiben oder zum Mahlen.

NB. Dieſen alſo angemachten Zinober ſollt du in einem verdeckten Geſchirr behalten / und allezeit / ſo du ihn willſt gebrauchen / mit einem Höltzlein umbrühren / dann er lange Zeit kan behalten werden.

Das Eyerklar allezeit friſch und gut zu behalten / den Zinober oder andere Farben darmit zu temperiren.

Man nimbt friſches Eyerklar alſo gantz von den Eyern ſo viel man will / geuſt darüber ſo viel Eſſig / biß ſich drey für hundert Theil Eyerklar vergleichen / laſſe es alſo zween Tage ſtehen / darnach ſeyhe es durch ein leinen Tuch / alſo / daß die Eyerklar gantz bleiben / und nicht zerbrechen / und laſſe ſie alſo 8. Tage lang ſtehen / darnach ſo ſeyhe ſie noch einmal / und behalte ſie zum Gebrauch / biß es die Nothdurfft erfordert / in einem wohlverdeckten Geſchirr auf.

40. Gute ſchwartze Dinte zu machen.

℞. 8. Loth Gallus / zerſtoſſe ihn / gieſſe eine Kanne guten Bier-Eſſig darauf / ſetze es auf einen warmen Ofen / in eine Stuben / laſſe es eine Nacht alſo ſtehen; dann thue darzu des andern Tages 6. Loth Vitriol, laſſe es wieder eine Nacht ſtehen / darnach thue darein 3. Loth Gummi Arabici, laſſe die Dinten alſo ſtehen / rühre ſie alle Tage umb / ſo haſt du eine gute Dinten / die nicht ſchimmeln wird.

41. Sehr gute ſchwartze Dinten zu machen/ die in vielen Jahren nicht ſchimmeln wird.

℞. Gallus 11. Loth/ Vitriol 10. Loth/ Gummi Arabici 9 Loth/ Bier-Eſſig 2. Quart/ Wein-Eſſig 1. Quart / Saltz eine Hand voll. Thue alles zuſammen in einen neuen Topff/ und laſſe es 9. Tage ſtehen / rühre es aber alle Tage wohl umb / ſo haſt du eine gute Dinten/ du magſt auch wohl gar keinen Wein-Eſſig darzu nehmen / du darfſt ſie nicht ſieden. Wann ſie dir abgehet / ſo gieſſe nur Eſſig hernach / ſo haſt du immer Dinten.

42. In ſchneller Eil gute Dinten zu machen.

Wilt du ſchnell eine Dinten machen/ ſo nimb nur Dinten-Pulver (das findet man allezeit in der Apothecken bereitet) geuß Bier darauf/ laſſe es nur eine Nacht ſtehen / ſo haſt du eine gute Dinten.

43. Rothe Dinten zu machen.

Nimb ein paar Loth Preſilien-Spähne / thue ſie in ein Gläſern Häfelein/ gieſſe darüber guten Wein-Eſſig / laſſe es 3. oder 4. Tage ſtehen/ daß es wohl erweiche / nimb dann gut lauter Bier / geuß daran ein wenig lauter Waſſer / daß die Feuchte 2. quer Finger hoch über die Spähne gehe / ſetze es zu einem temperirten Glütlein / laſſe es ſieden/ aber ja nicht überlauffen. So es nun eine gute Zeit geſotten hat / ſo thue einer

welſch

welſchen Nuß groß geſtoſſenen Alaun / und ſo viel Gummi Arabici darein / ſetze es wieder zum Feuer / laſſe es wieder ſieden / nimb es wieder vom Feuer / und laß erkalten / dann ſeyhe es von den Spähnen / aber thue es in ein Glaß / und vermache es geheb / ſo iſt es gerecht.

44. Auf eine andere Art ſchöne rothe Dinten zu machen.

℞. 2. Loth Breſilien und von 12. Eyern das Weiſſe / Alaun einer Haſelnuß groß / zerklopffe das Eyerweiß ſehr wohl / und thue es unter einander / ſetze es an die Sonnen / oder hinter den Ofen 2. Tage / rühre es bißweilen unter einander / ſeyhe es dann durch ein Tuch / und laſſe den Safft wohl abtrocknen / behalte es in einem reinen Tuch / und ſo du es temperiren wilſt / ſo nimb lauter Waſſer.

45. Grüne Dinten zu machen.

Nimb friſche Holder-Blätter / zerſtoſſe ſie und vermenge es mit Alaun / ſo haſt du eine gute Dinten.

Oder nimb ſchönen Grünſpan / oder gar nur Kupfferfeylicht / gieſſe ſcharffen Wein-Eſſig darauf / und thue Gummi darzu / ſo bekombſt du eine ſchöne grüne Dinten.

Oder nimb kleine Bißlein Kupffer (laminas-Blechlein) gieſſe ſehr guter ſcharffen Wein-Eſſig darauff / ſetze es im Sommer an die Sonne / im Winter auf den Ofen. Wann man es auf den Ofen ſetzet / ſo muß man es oben zumachen / in der

der Sonnen aber nicht / dann die muß es durchkochen / und laſſe es alſo ſtehen / biß es gut wird. So es eintrocknet / ſo gieſſe wieder ein wenig Eſſig daran / und ſo es recht grün iſt / ſo ſeyhe ſolches von dem Kupffer in ein reines Gläslein ab / ſo haſt du eine ſchöne grüne Dinten die ſchön gläntzet.

46. Blaue Dinten zu machen.

Pflücke von den blauen Korn-Blumen / die nicht friſch / und neulich abgebrochen ſind / nur die Blüthe (die Häutlein werden weggeworffen) zerſtoſſe und zerquetſche ſie in einem Mörßner / oder reibe ſie in einem Reibe-Topff oder Reibeſtein / gieſſe ein wenig Eſſig / darinnen Alaun aufſolviret iſt / daran / wiewohlen etliche gar nur Waſſer daran gieſſen / preſſe es dann durch ein rein Tüchlein / wilt du noch ein wenig Gummi darzu thun / das kan ihm nicht ſchaden.

47. Violblaue Dinten zu machen.

Nimb Attich-Beer / Alaun / Eſſig und Harn / temperire es unter einander / und ſiede es.

48. Gelbe Dinten zu machen.

Nimb der gelben Schmaltz-Blümlein / die auf den Wieſen wachſen / drucke den Safft davon / und thue auch ein wenig Alaun darunter / oder Saffran mit Alaun-Waſſer angemachet / gibt auch eine hübſche gelbe Dinten.

Oder ſchönen abgeriebenen Auripigment, wie obige Zinober-Dinten bereitet / gibt auch eine ſchöne gelbe Dinten.

49. Gold aus den Federn zu ſchreiben.

Nimb 16. Blätlein des feineſten Goldes / lege ſolches auf einen reinen Reibſtein ſprenge darüber ein wenig Wein Eſſig / laß eine kleine weile liegen / und reibe es alsdann unter einander zu einem zarten Pulver / thue das Pulver in ein Müſchelein / gieſſe darüber lauteres Waſſer / daß die Muſchel voll darvon werde / zertreibe es wohl unter einander mit einem Finger / laſſe es eine Weile gefallen / daß das Gold gefället / gieſſe alsdann das Waſſer ab / und ein anderes daran / und rühre es wie zuvor / thue es ſo lange / biß das lautere Waſſer darvon gehe / und thue es darauf in ein zinnern Hörnlein oder Muſchel / gieſſe lauter Gummi-Waſſer daran / temperire es alſo / daß es gerne aus der Feder gehet / thue daran einen dritten Theil Waſſer unter den Gummi / ſchreibe darmit / und planire es ſänfftiglich.

50. Sehr gute Schreib-Dinten zu machen.

Erſtlich von der Beſchreibung der Specierum, ſo zu dem Dinten-Zeug kommen / und was eines jeden Tugend und Vermögen iſt.

1. Gallus.

Welcher Gallus ſchwach iſt / und viel Runzeln hat iſt gut / je älter je beſſer. Der ander der da glatt iſt / glatte Körner hat und leichte iſt / inwendig weiß ſiehet / der iſt geringer. Welcher aber inwendig gelb und ſchwehr iſt / derſelbige iſt gut / und der allerbeſte.

2. Vitriol oder Kupffer-Waſſer.

Der Vitriol, der da naß iſt / deſſen muß man 1. ℔. haben. Item der Vitriol, der tråuge und weißfårbicht vom Wetter iſt / deſſen nimbt man ¾. eines ℔.

3. Gummi Arabicum.

Welcher Gummi lauter / und durchſichtig als Agtſtein / gelb und leicht iſt / der iſt gut.

Item der Gummi / der da groſſe Kôrner hat / als die kleine welſche Nůß oder groſſe Haſelnůß / und gantz roth / und runzelicht / und eines theils glatt iſt / derſelbe iſt falſch und hart / zergehet nicht / und bleibet in der Dinten als ein Zitter von einer Gallert / und klebet wie ein Leim.

Nothwendige Erinnerung wegen einer beſtåndigen guten Schreib-Dinten.

1. Eſſig wehret / daß die Dinten nicht ſchimmlet.
2. Der Harn / daß ſie nicht treuget.
3. Saltz / das Saltz wehret daß ſie nicht zu dicke wird / und hilfft auch wider den Schimmel.
4. Alaun / der wehret daß ſie keine Fæces behålt / und lauter wird.
5. Gallus und Vitriol bringen die Schwårtze.
6. Gummi hålt und ſtårcket die Schwårtze / und macht ſie glåntzend.

Das faule Waſſer macht und wehret / daß der Eſſig nicht ſo måchtig und ſtarck wird / und durchſchlågt.

51. Einem auf einem Ey etwas zuſchreiben.

Herr Guſtav Selenus in Criptogr. f. 411. ſagt aus Porta, man ſolle Alaun und Gallåpf-

ſel ſtoſſen / und mit ſcharpffen Eſſig vermiſchen / daß es wie eine Dinte werde / mit welcher man auf die Schalen des Eyes ſchreibet / was man will / und läſſet es trocken werden / darnach leget man es in Saltz-Waſſer / oder in einen ſcharffen Eſſig / läſſet es 4. Tage liegen / alsdann trocknen / ſolches ſchicket man einem Freunde / man wird aber darauf keine Characteres mehr ſehen / ſo nun der Freund / was geſchrieben iſt / leſen will / legt ers zum Feuer / wann es nun gebraten iſt / und man die Schalen ablöſet / erſcheinet die Schrifft auf dem Eye.

52. Auf eine andere Manier einem etwas auf einem Eye zu verſtehen geben.

Joh. Baptiſt. Porta. cap. 64 lehret es alſo verrichten. Uberſtreiche das gantze Eye mit Wachs / und mit einem Eiſernen Griffel ſchreibe in das Wachs / auf die Eyerſchalen was du willſt / erfülle die Buchſtaben mit Eſſig / darinnen Gallåpffel gelegen / und laſſe das Eye einen gantzen Tage in ſelbigem liegen / darauf thue das Wachs weg / und ſchicke das Eye deinem Freund: So er nun die Schrifft leſen will / muß das Eye hart geſotten und geſchålet werden / ſo wird auf dem Weiſſen ſich die Schriffte ereignen.

53. Ein geheimes / Waſſer verborgene Schrifften darmit zu machen.

Nimb Vitriol, ſtoſſe ſolchen klein / thue deſſen ein wenig in ein neues Dintenfaß / geuß lauter Waſſer darauf / ſchreibe darmit auf ein Pappier oder Pergament / wann ſelbiges trocken wird / ſo

ſo kan es niemand leſen / weder bey dem Liecht / noch bey der Sonnen / es ſeye dann / daß man es durch ein Waſſer ziehet. Doch muß das Waſſer auch alſo præpariret werden: Nimb ein Seidlein Waſſer / das ſchön rein und lauter iſt / thue darein 1. pulveriſirten Gallus / temperire das unter einander auf das beſte / ſeye es darnach durch ein klein leinen Tüchlein / darnach thue das Waſſer in das Gefäſſe / nachdeme der Brief breit iſt / zeuch den Brief dardurch / ſo lieſeſt du ihn wie einen andern Brief.

NB. Wann man ſonſten auch den Brief per Contrarium, ſchwartz mit Dinten beſchriebe / ſo merckte man den Poſſen deſto weniger.

54. Ohne Dinten / eine ſchwartze Schrifft zu ſchreiben / die man nicht ſchwartz kan ſehen / man ziehe ſie dann durch ein Waſſer.

Nimb geſtoſſenen Vitriol, thue denſelbigen in ein Scherblein / gieſſe ein wenig friſch lauter Waſſer daran / daß der Vitriol zergehe / alsdann nimb eine neugeſchnittene Feder / und ſchreibe mit dem Waſſer auf ein ſauber Papier / laſſe es dann wohl trocknen / daß niemand nichts auf dem Papier ſehen könne. Wann man dann jemanden eine Schrifft zeigen will / da keine iſt / ſo nimb ein Viertel einer Maaß lauter Brunnen-Waſſer / thue 1. Loth pulveriſirten Gallus darunter / vermiſche es wohl durch einander / ſeyhe es durch ein rein Tuch / in ein ſauberes breites Beck / nach Gröſſe des Briefes / ziehe den Brief durch das

Waſſer im Beck / ſo fähet die Schrifft von Stunden an ſchwartz zu werden / als ob ſie mit Dinten geſchrieben wäre.

55. Schreiben daß es niemand leſen kan.

℞. Schönen reinen Salmiac 1. qu. ſchabe darvon ein wenig in einen zinnernen Löffel da kaltes Waſſer innen iſt / darnach mache dir ein neue Feder / darmit noch nichts geſchrieben worden / ſchreibe darmit auf ein reines Papier / und lege es auf den Ofen / oder ſonſten wohin / laſſe es trocken werden / ſo ſiehet man nichts darauf geſchrieben / will man es aber leſen / ſo halte man es nur über heiſſe Kohlen / laſſe es wohl warm werden / ſo findet ſich die Schrifft / daß man es auf das beſte und deutlichſte leſen kan.

NB. Man muß im Schreiben nicht flecken / welches dann geſchicht / wann man zu viel Salmiac darein thut. Es iſt ein ſehr ſcharff Ding / man muß in einen Löfel voll Waſſer nicht viel nehmen. Iſt das geſchriebene erſt nicht ſchwartz genug / ſo thue mehr Salmiac darein / dann jemehr deſſen darinen iſt / je ſchwärtzer es wird.

56. Einen ſchwartzen Brief mit weiſſer Schrifft / an den Tage zu bringen.

Nimb friſch lauter Brunnen-Waſſer / thue darunter das Gelbe von einem friſch-neugelegten Ey / temperire es wohl durch einander / in der Dicke daß man wohl darmit ſchreiben kan. Nimb dann eine neugeſchnittene Feder / ſchreibe darmit auf das Papier / was du ſelbſten wilſt / laſſe es wol

trocknen / darnach nimb einen guten linden Penſel / und ſtreiche den Brief allenthalben mit ſchwartzer flüſſigen Dinten an / daß es alles ſchwartz wird / beyde das Papier und die Schrifft / daß es niemand leſen kan / laſſe es trocken werden. Wann du ihn dann wieder leßlich machen willt / ſo lege den Brief nieder / und ſchabe mit einem Meſſer die Subſtanz der Schrifft darüber / ſo iſt ſie ſchön weiß und deutlich zu leſen / in der ſchwartzen Feldirung.

Pergament oder Papier auf mancherley Art zu färben.

Man nimbt das Pergament oder Papier / und nagelt ſolches an allen vier Orten auf ein ſchlechtes gehobeltes glattes Bret / feſt und ſtarck an / daß die ebene Seiten / auf der die Haare geſtanden / heraus komme / alsdann nimb die zugerichtete Farbe / und trage ſie mit einem Penſel darauf / zwey oder dreymalen nach Gelegenheit / nachdeme du ſieheſt / daß es die Noth erfordern wird / und ſo lange / biß dichs beduncket ſchön genug zu ſeyn.

57. Schwartz Pergament oder Papier zu machen.

Nimb für drey Pfenning Kühn-Ruß / oder ſo viel du willſt / ſetze es mit einem wenigen Waſſer in einen Topf zum Feuer / laſſe es auffſieden / biß du den Kühn-Ruß unter gerühret / darnach thue darein 1. Loth Gummi-Tragant / und ein dünnes Leim-Wäſſerlein / und färbe darmit.

Auf eine andere Art.

Reibe dem Kühn-Ruß auch auf einen Stein mit Bier oder Covent ein / darnach thue es in ein Häfelein oder Topf / laſſe ihn trocken werden/ nachdeme gieſſe ein ſchwach warmes Leim-Waſſer daran / magſt auch wohl ein wenig Eyerklar darzu thun / beſtreiche das Pergament und Papier / wie gedacht. Wann du darauf ſchreiben willſt/ ſo fahre mit einem ſchwartzen härinen Läplein zuvor einmahlen oder drey hin und her / ſo wird es fein ſchlacht / und iſt gut darauf zu ſchreiben.

58. Weiſſe Schrifft auf ſchwartzes Papier zu ſchreiben.

Schreibe mit Eyerklar auf weiſſes Papier/ und wann es trocken worden/ überfahre es mit Kühn-Ruß/ und reibe es mit einem rauhen Läplein ab.

59. Pergament oder Papier ſchön gelb anzufärben.

Nimb der acht Tage vor Laurentii abgebrochenen Creutz-Beer von einem Hagendorn/ zerſtoſſe ſolche in einem Mörſel mit Alaun / und ſo man es ſchön gleiſſend haben will / muß man klein-zerſtoſſenen Gummi-Arabicum in den lautern Safft thun / und alsdann darmit färben.

Auf andere Art.

Man nimmt præparirten Auripigment / oder Bleygelb / reibt ſolches mit Gummi- oder Leim-Waſſer / auf einem Stein/ auf das zarteſte

ab / und thut ein wenig Saffran darzu / reibt es wohl unter einander / man kan es auch mit Eyer-weiß und dergleichen vermiſchen.

60. Das Papier oder Pergament roth anzufärben.

Nimb roth Breſilgen-Waſſer / beſtreiche es darmit einmahlen oder zwey / biß dich gedüncket roth genug zu ſeyn.

Oder nimb rother Farbe welcherley du willſt / reibe ſie mit lautern Waſſer auf einem Stein klein ab / laſſe ſie trocken werden / temperire ſie mit einem Gummi / oder Leim-Wäſſerlein / oder Eyer-klar / oder Tragant / ein paar Tag und Nacht in Regen-Waſſer zergangen.

61. Das Papier oder Pergament grün zu färben.

Nimb Grünſpan / und von Creutz-Beeren den Safft / reibe es miteinander auf einem Stein gantz wohl / und temperire es mit einem Leim-Wäſſerlein nicht zu ſtarck.

Oder nimb Berg-grün und Grünſpan / wol untereinander gerieben / mit einem Leim-Waſſer aufgeſtrichen.

Oder nimb ſchwartze Creutz-Beer / die um Michaelis ſollen gebrochen werden / darzu auch Nacht-Schatten / zerſtoſſe es zuſammen in einem Mörſel / ſiede es miteinander / und thue ein wenig geſtoſſenen Alaun darunter / und färbe darmit / biß es ſchön wird / willt du ſie aber gleiſſend haben / ſo thue Gummi darein.

62. Das Papier oder Pergament blau anzufärben.

Nimb Veyl-blau- oder Liecht-blauen Laſur/ in ein reines Wäſſerlein gethan / und unter einander gerühret / und wann du färben willſt / ſo ſtreiche das Papier zuvor mit einem Gummi/ laſſe es wohl trocken werden / dann färbe es mit einer blauen Farbe.

Oder nimb Safft von Heidel-Beeren / mit Alaun und Gall-Aepfeln vermiſcht.

Oder Holunder-Safft mit Alaun unter einander gemenget.

63. Das Papier oder Pergament braun anzufärben.

Nimb Galitzen-Stein / zerſtoſſe denſelben / und thue ihn in ein gut Breſilien-Waſſer/ das zuvor abgeſotten iſt/ und laſſe es zimlich ſieden.

64. Pergament mit mancherley Farben durchſcheinig zu machen.

Man nimbt ein ſubtiles Pergament/ wäſcht es gar wohl in lauterer Laugen / das thue aus einer friſchen Laugen zur andern/ ſo lange biß das Pergament keine Trübe mehr aus ihme gibt / alsdann ſo hat es genug / ſchwancke es dann aus einem friſchen lautern Brunnen-Waſſer / und ringe oder reinige es dann wohl aus.

Willt du nun das Pergament ſchön grün haben / und durchſcheinend / als ein Glaß/ ſo nimb Grünſpan/ reibe den gantz wohl mit weiſſen ſtarcken Eſſig / miſche darunter ein wenig Safftgrün / tempe-

temperire es durch einander / nicht zu dicke noch zu dünne / laſſe das Pergament eine Nacht in dieſer Farbe ligen / darnach ſchwancke es aus friſchen Waſſer / daß die Feces darvon kommen mögen / ſpanne es auf eine Rahm / laſſe es wohl trocken werden / nimb darnach lauter Fernis-Farbe überſtreiche das Pergament auf beyden Seiten / ſtelle es in eine warme Sonne / laß trocknen / nimb es darnach von den Rahmen.

Mercke gar eben / welcherley Farben du das Pergament willſt haben / in derſelben Farbe laſſe es alle Wege eine Nacht ligen / doch muſt du das Pergament alle Wege wohl waſchen / wie obgedacht. Aus dergleichen Pergament macht man gute Augen-Schirmen.

65. Durchſcheinendes Papier zu machen / dadurch zu mahlen.

Man nehme Baum- oder Nuß-Oel / oder (welches denn allen Geruch zu verhüten am allerbeſten iſt) Mandel-Oel / und gieſſe ſolches / nachdeme es genug iſt / auf ein ſubtil / und hell / und nicht ſtarck geleimtes Poſt-Papier / halte ſolches (wann du es mit Baum-Wolle wohl überfahren) an die warme Sonne / oder warmen Ofen / laſſe es wohl durchziehen / daß es fein helle und durchſcheinend werde; demnach reibe es mit weitzener Kleyen fein trocken ab / und lege es worauf du willſt / ſo läſſet es ſich alles darauf ſchreiben / was dadurch ſcheint.

66. Reiß- und Zeichen-Papier zu machen.

Nim̃ auf einer Seiten ſolches mit Oel zuberei-

teten Papiers/ ſchabe Röthel oder Bleyweiß hin- und wieder / wiſche es mit dem Finger über und ü- ber / biß allenthalben gleich viel aufgetragen ſeye/ lege ſolches unter ein Bild/ ſo du abzeichnen willſt/ fahre mit einem helffenbeinernen Griffel auf denen Haupt-Riſſen des Bildes allenthalben herum / ſo wirſt du auf dem reinen Papier/ ſo unter dem Reiß-Blat gelegen / alles gar ſubtil und eigentlich ge- zeichnet finden.

67. Von allerhand ſchönen Feuer-Wercks-Künſten / und zwar erſtlichen von dem Salpeter-Sieden.

Dieweilen der Salpeter das vornehmſte Stuck unter den Materialien, ſo zu den Compo- ſitionibus der Feuer-Werck gebrauchet werden / alſo iſt auch billich / daß wir ſolches mit ſelbem an- fangen.

Weilen aber des Salpeters zweyerley / als gegrabener und ausgekochter / laſſen wir den ge- grabenen an ſeinem Ort / und melden hier nur/ wie man ihn aus gefundener Erden kochen oder ſieden ſolle.

Die Erde aber iſt 1. aus den alten Ställen. 2. Von alten Mauern. 3. Der Schütt auf ge- wölbten Kellern. 4. In Kuchen und ungepflaſter- ten Häuſern 5. In den Farb- und Bräuhäuſern. 6. In den Bad-Stuben und Seyffenſieder-A- ſchen. 7. Wie dann auch etliche Orte gefunden werden / da nicht weit von den Berg-Wercken / viel Salpeter reiche Erden vorhanden / welches wohl die beſte Erde iſt ; ſolche Erde aber zu erken- nen/

nen/ ob ſie Salpeter mit ſich führet/ thue ihme alſo: Man gräbet erſtlichen die obere Erde einen Fuß tieff hinweg/ nachmals hebt man mit einem Bohrer einen Theil derſelbigen heraus/ wirfft ſolche in das Feuer/ wann ſie/ indem ſie trocknet/ wie kleine blaue Steinlein von ſich ſpritzet/ ſo iſt ein Anzeigung/ daß Salpeter in der Erden vorhanden. Wann aber ſolches nicht zu finden/ ſo kan man ſolche Erde fahren laſſen

Es iſt aber nicht genug/ daß man wiſſe oder ſehe/ ob die Erde Salpeter bey ſich führe/ ſondern man muß auch wiſſen/ ob es für die Mühe ſtehe/ den Salpeter aus der Erden zu kochen oder nicht.

Solche Salpeter haltende Erden nun zu probiren/ procedire alſo;

Nim̃ dieſe jetzt-gefundene Erden/ thue ſie in ein Fäßlein/ geuß Waſſer darauf/ daß es eine zwerch-Hand darüber gehe/ laß 2. oder 3. Stunden ſtehen bleiben/ dann laſſe das Lautere abrinnen/ und behalte die Lauge. Hernach nimb ein Wäglein/ welches ſonderlichen darzu bereitet/ und zimlich ſchnell ſeye/ alſo daß es ein Probier-Gewicht ziehen kan/ mehr zwey kupferne gleiche ſchwere Schälgen/ ſetze in jede Waage eines/ lege in das eine den Cent. des Probier-Gewichts/ in das andere tropfe mit einer Meſſer-Spitzen ein Tröpflein nach dem andern/ biß ſo lange du einen Centner von ſolcher deiner Laugen abgewogen haſt/ dann hebe mit einer Kirzangen die Laugen mit ſambt dem Schälgen aus der Waage/ und ſetze es auf ein ſonders darzu gemachtes Fäßlein/ über eine

kleine Wärme / oder auf eine Spitzen von einem Bleche / halte ein ſtarckes Liecht darunter / ſo hebt die Lauge im Schälgen an zu ſieden / und diß ſo lange / biß alles eingeſotten / und gelb - weiß härtlich worden iſt / hebe es dann herab / ſetze es wieder in die Waage / lege von deinem Probier-Gewicht ſo viel entgegen / als wieget / ſo ſieheſt du wie viel ein Centner Lauge Salpeter gibt. Allein mercke / wann du die Probe zu heiß thuſt / ſo wird im Schälgen der Salpeter ſchwartz-braun / und iſt verdorben. So du nun aus ſolcher Probier-Erden Salpeter machen willſt / thue ihm alſo;

1. Nimb der probirten Erden eine zimliche Menge / ſchütte ſie in einen trocknen Ort / daß die Sonne beykommen kan / alsdann laſſe dir Button machen / in der Gröſſe / daß in jede bey 10. Lauff-Karn Erde gehen möge / und weilen zu einem gemeinen Sied-Wercke / da der Keſſel 2. Centner Kupfer wieget / 8. Butten gehören / ſo ſetze ſelbige in ſolche Ordnung / daß auf Seite 4. Butten / und alſo die 8. gegen einander zuſtehen kommen / der Geſtalten / daß man mit einem Lauff-Karn darzwiſchen geraum durchlauffen kan / und ſollen die Button eine ½. von dem Boden ſtehen / und eine jede unten ein Zapfen-Loch haben. Dann ſolle unter den Zapffen-Löchern eine Rinne ligen / darinnen die Lauge zuſammen in eine eingegrabene Butte rinnen kan. Wann nun die Butten alſo geſetzet ſeynd / ſo lege in eine jede Butten einen durchlöcherten Boden von Holtz / der zwey Finger hoch von dem Boden der Butten erhoben ſeye / auf denſelben mache einen darzu gemachten

Boden /

Boden / von Rohr und Schilffe ein viertel Elen dick zuſammen gebunden. In Mangel aber des Schilffs / ſchütte auf den Boden / ſo durchlöchert / einer Spann lang gehacktes Strohe / und auf daſſelbige Strohe lege ſchmahle Bretlein / daß es fein beyſammen bleibt / ſo ſind die Butten zugerichtet. Alsdann führe die Erden mit einem Lauff-Karren darein / und wann du der Materi Num. I. haben kanſt / ſo ſchütte erſtlichen zwey Radwern unten auf den Boden / und dann der andern Erden / die du probiret haſt / oben darauf / das thue ſo lange / biß die Butte auf eine Spanne hoch gar voll / lege darauf eine geflochtene Hort oder Reiſte / ſtecke es mit einem Holtz an / auf die Hort laſſe Waſſer tragen / alſo daß es einer guten zwerch Hand über der Erden ſtehe / und daß man es auf die Hart oder Reiſt gieſſe / damit keine Grube in der Erden werde / ſondern eben bleibe / laß das Waſſer auf der Erden bey acht Stunden ſtehen / alsdann laſſe die Laugen unten durch das Zapffen-Loch gemach abrinnen / und wann es trübe wird / ſo geuß die erſte Lauge wieder auf die Erden / und dieſes ſo lange / biß es lauter lauffe / laſſe ſodann die Lauge gar abrinnen / und behalte ſie / dieſes heiſſet die ſchwache Lauge. Darnach geuſt man auf die einmahln abgelaugte Erden wieder Waſſer / und läſſet dieſes Waſſer das übrige Saltz / ſo von dem erſten Waſſer nicht extrahiret worden / folgends ausziehen / das heiſt man Nach-Waſſer / ſolches gieſſet man / an ſtatt ſchlechtes Waſſer / auf neue Erde / was davon ablaufft / das iſt rohe Lauge / die zum ſieden

ſtarck

ſtarck genug iſt. Es pflegt ein Centner Lauge von 3. biß 4. ℔. und darüber Salpeter zu halten / ꝛc.

Auf eine andere Art.

Nimb auch die weggeſchüttete Aſche / von der Bad-Stuben / die da ligt im Naſſen / balle und glühe ſie / und thue darzu lebendigen Kalch / 3. Theil / und 1. Theil Weyd-Aſchen / und geuß heiß Waſſer darauf / laſſe es ſtehen 3. Wochen / geuß hernach ab / und ſetze es weg / ſo ſcheuſt Salpeter herfür.

Der beſte Salpeter iſt / wann er 1. fein lang ſchüſſig / ſchön weiß / durchſcheinend / hell und klar.

Zum 2. wann man ihn auf die Zunge leget / und ſehr kalt auffällt / nachmals brennet / als ein Feuer / ſo iſt es eine gute Anzeigung.

3. Wann man ein Häuflein Salpeter auf ein Bret (Brot) leget / ſolches mit einer glüenden Kohlen anzündet / und es in währendem Brand eine ſchöne liecht-blaue Flamme hat / auch meiſtentheils unter ſich brennt / ſo iſt er auch gut.

4. Wann er ausgebrannt / daß man nicht die Schlacken / ſondern ein tieff-gebranntes Loch empfindet.

Hingegen aber / wann er für das 1. kurtz-ſchüſſig / grau / gelb / dunckel / und nicht durchſcheinend / ſo iſt nicht viel beſonders daran.

2. Wann der Salpeter auf der Zungen liget ſüſſe / und zeucht den Mund zuſammen / als ein Vitriol, ſo iſt gemeiniglich viel Alaun darunter / und iſt nicht tüglichen zu eintzigem Feuerwerck / dann

dann wo er ſollte das Feuer in einen ſchnellen Brand bringen ſo macht er es nur faul.

3. Wann der Salpeter in währendem Brand eine denckel graue Flamme mit kreuſſeln und praſſeln ſehen und hören läſſet/ ſo iſt er mit vielen alauniſchen Saltze gemiſchet/ und ſo wenig gut als vorhergehender.

68. Wie der Salpeter ſolle gebrochen werden.

Wann du Salpeter brechen wilſt/ ſo nimb deſſelben q. v. thue ſolchen in einen Keſſel/ geuß Waſſer daran/ jedoch nicht mehr dann daß es den Salpeter nur bedecke/ ſetze es alſo über das Feuer/ laſſe es kochen/ unter währendem kochen geuß ein wenig Eſſig darein/ darinnen etwas Alaun ſolviret/ nemlichen auff ein Pfund Salpeter/ 1. qu. Allaun/ und 6. Löffel Eſſig/ ſo wird der Salpeter ſehr ſchäumen/ den Schaum nimb mit einer Fiſch-Kellen ab/ nachmahls brauche einen höltzern/ Spatel/ und rühre ohne anfhören/ biß der Salpeter wieder dicke wird/ und gleich einem Meel. Wann nun ſolches geſchehen/ ſo iſt er gut zum Gebrauch/ darff auch keines Stoſſens mehr/ muß aber an einem trocknen Ort verwahret werden/ ſonſten wird er bald feucht/ er taugt am meinſten in Waſſer-Kugeln.

69. Von der Läuterung des Salpeters.

Man nehme nach belieben eine Quantität Salpeters/ thue ſolchen in einen kupffernen Keſſel/ gieſſe Waſſer daran/ daß es einer Hand hoch darüber gehe/

gehen/ ſchůre darinn Feuer unter / und laß mit einander ſieden / biß das Waſſer wieder in etwas eingeſotten. Dann ſchůtte man etliche Glåßlein Eſſig nacheinander hinein / und ſchaume es mit einem Schaumlöffel ab / ſo lange/ bis es ſauber / (man kan unter dem Eſſig-Eingieſſen/ auch ein Gefåß mit Waſſer nachgieſſen /) wann nun der Schaum oben hinweg/ ſo gieſſet man den Salpeter ſamt dem Waſſer in die Butten / und decket denſelben recht zu / nachdeme nun ſelber ein wenig darinn geſtanden / ſo låſſet man es nach und nach auslauffen in hölzerne Bůttlein / und gieſſet es in kupfferne Becken / biß ſie ſchier voll/ decket ſelbige fleiſſig zu/ und låſſet es zum Anſchieſſen ſtehen.

Eine andere Art der Salpeter-Låuterung.

Man nehme eine ſaubere Bolge / thut gute Aſchen in dieſelbige/ und gieſſet friſch Waſſer darauff/ rühret es mit einem Stock umb/ und laſſet es ſich ſetzen / (und dieſes mus offtmahls geſchehen / damit die Lauge fein glatt werde /) darnach nehme man einen reinen Keſſel / thue den rohen Salpeter darein / und gieſſe die Lauge darauff / daß ſie 3. Finger breit darůber gehe / und ſtoſſe einen Sack in den Keſſel / bis an den Boden/ und mache ein Gemercke an den Sacke / wie hoch die Lauge gehet/ laſſe alsdann den Salpeter mit der Lauge ſieden/ und wann der Salpeter in dem Sud iſt / ſo ſchůtte man geſtoſſenen weiſſen Galitzen - Stein / und Weinſtein in Eſſig darein / ſo ſchaumet er ſtarck / welcher Schaum mit dem Löffel muß abgenommen

werden/

werden / wann es nun ſo viel eingeſotten iſt / als das Merckmal an dem Sack gezeichnet iſt / ſo tropffet man etliche Tropffen auf glühende Kohlen / giebt es ein blau Feuer von ſich / ſo hat er genug geſotten / ſo nimbt man ein rein Geſchirr / und thut ein doppelt leinen Tuch darüber / und geuſt den Salpeter darein / daß er durchlaufft / läſſet alsdann das Waſſer ſtehen / und kalt werden / ſo ſetzet ſich der Salpeter darinnen wie Eyß-Zapffen / welches Waſſer man hernach abgeuſt / und den Salpeter trocken werden läſſet / ſo kan man ihn gebrauchen wann man will.

70. Vom Schwefel und Kohlen.

Den Schweffel belangend / ſo ſolle derſelbe ſeyn fein hoch gelb / und rein / und wann man denſelben in Stücke bricht / ſolle er gläntzen und ſchimmern als ein Wißmuth oder Marcaſit / wann er nun alſo befunden / kan er vor gut gehalten werden.

Wann er aber grau iſt / und im Brechen keinen Glantz giebet / auch mürbe und ſich leichte brechen läſſet / ſo iſt es eine Anzeigung / daß nun viel Materia darunter / und kan auf ſolche folgende Art verbeſſert und von ſeinen Hinternüſſen gereiniget werden.

Nimb ein kupffernes Pfännlein / thue darein ein klein wenig des beſten Terpentins / und ein Stücklein Wachs / laſſe es untereinander flieſſen / ſchütte nachmahls den Schwefel darein / und laſſe ihn ſchmeltzen / rühre es etliche mahl umb / jedoch fein ſubtil / daß es nicht Feuer empfahe / und ob ſolches geſchehe / muß man einen Deckel zur Hand haben /

daß man es alſobalden zudecke / ſo wird ſich das Feuer löſchen / nachmahls nimb ein wenig Alaun/ wirffe es oben auff den Schwefel / vom Feuer geuß ihn auff eine kupfferne Platte / ſo iſt der Schwefel umb viel verbeſſert / dann die Erde oder Materia/ ſo er noch mit geführet / iſt durch die Fettigkeit des Terpentins und Wachſes alſo rectificiret/ daß es den Brand nicht wird verhindern/ ſondern eher befördern/ ob der Schweffel ſchon nicht gelb erſcheinet.

71. Kohlen zu præpariren und probiren / wie auch derſelben differenz.

Der Kohlen ſeynd zwar vielerley/ ſo zu den Feuer-Wercken gebrauchet werden / als erſtlichen von vielerley Holtz/ von Haſeln/ Linden / Bircken und Tannen / unter welchen vier Arten die erſten zwey/ die fürnemſten die Haſeln / ſind am beſten und beſtändigſten / zum Pulver machen/ die Linden zum Luſtfeuer-Wercken.

72. Kohlen zu brennen.

Man nimbt im Monat May eine von dieſen 4. Arten des Holtzes / in der dicke als ein ſtarcker Finger / ſchälet die Rinden herab / und ſpaltet den Stengel in 4. Theile/ wirfft das Marck darvon/ ſchneidet nachmahls Stücke in der Länge als ein Fuß / bindet Bündelein darvon / legt ſie in einen warmen Ort / oder man kan ſie in einem Becker-Ofen ſo lange liegen laſſen/ biß ſie trocknen/ daß ſie wohl brennen können/ſtecket nachmahls ſolch Holtz in einen irrdenen reinen Topff / zündet es an/ und läſſet es brennen/ wann die Flamme verloſchen/ decket

cket man es mit der Stürtzen feſte zu/ daß keine Lufft hinein kan/ ſo wird man innerhalb 6. Stunden die Kohlen überkommen/ welche die vornehmſte zum Feuer-Werck.

Oder man nimbt das Holtz in Bündelein gebunden/ umklebt es mit Leim/ und trocknets an der Sonnen/ oder bey anderer gelinder Wärme/ wann es trocken/ legt man es in das Feuer/ anderthalbe Viertel Stunde/ wann es durch und durch wohl glühet/ nimbt man es weg/ läſſet es erlöſchen ſo hat man die beſten Kohlen.

Auff eine andere Art.

Man kan auch zur Noth Kohlen von reinem Pappier/ oder Leinwand brennen/ wann man das Pappier anzündet/ und keine Flamme giebt/ erſtickt man es/ ſo ſinds Kohlen.

Vom Leinwand aber alſo/ man nimbt rein gewaſchne Lacken/ ſtecket es in einen Topff/ und ſetzet es eine Nacht im Backofen/ Morgens frühe hat man die beſten Kohlen.

73. Vom Pulver/ und was demſelben anhängig iſt.

Nachdeme wir nun nach Nothdurfft vom Salpeter/ Schwefel/ und Kohlen gehandelt haben/ wollen wir uns nun zu dem Pulver/ ſo von dieſen drey Stucken gemachet wird/ wenden. Was nun anbelanget den Salpeter/ ſo giebt derſelbe dem Pulver ſeine Stärcke/ und Gewalt/ der Schweffel giebt demſelben ſeinen ſchnellen Zunder/ die Kohlen aber dienen darzu/ daß ſie verhüten daß der Sal-

peter und Schweffel nicht zuſammen flieſſen / ſondern fein lucker oder leichte bleiben / damit die Lufft noch allezeit platz finden möge / das Feuer in ſeinen Schwang zu bringen / kan alſo eines ohne das ander nicht viel nutzen.

Wie vielerley Art des Pulvers.

Heutiges Tages werden die Pulver insgemein nur dreyerley Art verfertiget / als 1. Carthaunen- 2. Mußqueten- oder Hacken- 3. Birſch- Vogel oder Schirmrohr-Pulver.

Die Tugend- und Eigenſchafften einer jeden Art des Pulvers.

1. Das Carthaunen-Pulver / welches zwar das geringſte in ſeiner Wirckung aber das gröſte in ſeinen Körnern / wird gebrauchet nur zu den groſſen Geſchützen / doppel- einfach- und halben Carthaunẽ / Schlangen und dergleichen / biß zu den Falconeten.

Die Proportion aber zu dieſer Confection, iſt dieſe.

Salpeter 80. Pfund / Schweffel 19. Pfund / Kohlen 20. Pfund / oder 100. Pfund Salpeter / 20. Pfund Schweffel / 24. Pfund Kohlen.

2. Das Hacken und Mußqueten-Pulver / welches zwar etwas kleiner an ſeinen Körnern bereitet / aber ſtärcker und beſſer an ſeiner Krafft erfunden werden muß / wird gebrauchet zu den Falconeten / Schmiegeln / Doppelhacken / Mußqueten und dergleichen.

Die

Die Proportion der Materien zur Confection, iſt dieſe.

Salpeter 97. Pfund / Schwefel 17. Pfund / Kohlen 19. Pfund / oder 100. Pfund Salpeter / 10. Pfund Schweffel / 19. Pfund Kohlen.

3. Das Pirſchen-Pulver iſt zwar das kleineſte / an ſeinen Körnern / aber das feineſte und ſtärckeſte an ſeiner Krafft und Würckung. Es wird gebraucht zu den gezogenen Röhren / (da der Diameter ihres Laufs nicht gröſſer als ein Gerſtenkorn lang.) Item Petarten / Granaten / und was dergleichen richtig und ſtarcken Effect verbringen ſolle.

Deſſelben Proportion iſt dieſe.

100. Pfund Salpeter / 14. Pfund Schwefel / und 18. Pfund Kohlen: Oder 124. Pfund Salpeter / 16. Pfund Schweffel / 18. Pfund Kohlen.

74. Vom Pulver Machen.

Es werden zwar von etlichen dem Pulver vielerley Nahmen gegeben / ſind doch an ihme ſelber nicht mehr / als jetzt beſchriebene drey;

Wann du nun wilt Pulver machen / ſo nimb der Materien / von welcher Art dir beliebet / hier vorgehend beſchrieben / vermiſche ſolche ingredientien wohl untereinander / reutere ſie durch ein kleines Sieb / thue ſie darnach in ein Pulverſtampffe / und befeuchte ſolche mit etwas Brunnen-Waſſer / doch nicht zu ſehr / ſondern nur ſo viel / daß die Materie ſich beginne zu ballen / und auch nicht zu wenig /

damit nicht mehr Materie in der Lufft/ als in der Stampffe gefunden werde. Wann dieſes geſchehen/ muſtu mit fleiſſigem Stampffen/ über die 20. Stunden fortfahren/ den Zeug aber/ der ſich in währendem Stampffen anhänget/ ſoltu allezeit abſtoſſen/ und wann es faſt zum Ende kommet/ etliche Klumpen heraus nehmen/ von einander brechen/ ſo iſt es eine Anzeigung/ daß es wohl gemiſcht. Wann es auch ein paar Stunden geſtampfft iſt worden/ ſo nimb es heraus/ und granulire es in einem Siebe/ nach Art des Pulvers/ deſſen Proportion du genehm haſt.

Erinnerung des beſten Pulvers.

Wann man das feine oder Pirſch-Pulver machet/ und wolte es gerne recht gut haben/ ſo nimbt man/ an ſtatt des Waſſers/ guten ſtarcken Eſſig oder Brandwein/ befeuchtet die Materiam darmit/ im übrigen procedirt man/ wie oben gemeldet.

75. Daß das Pulver lang gut bleibe.

So will ein gewiſſer Künſtler/ daß man ſolches im Martio bereiten/ und darzu Kohlen von Linden- oder Haſelholtz/ ſo im Majo præparirt/ gebrauchen ſolle/ darbey ſolle man obſerviren/ daß die Materie wohl geſiebet/ daß nicht ein Sand-Körnlein hinterſtellig verbleibe/ und im Stampffen Feuer empfange.

76. Gefarbirt Pulver.

Man kan auch zur Luſt etliche andere Arten Pulver præpariren/ als da ſind gefarbirte und ſtille Pulver.

Die Compoſition der gefarbirten ſind dieſe.

Weiß Pulver.

℞. Salpeter 3. Pfund / Schwefel ℔j. Marck aus dem Holtz ℔j. Federweiß oder alum. plumos. ein und ein Viertel Pfund.

Roth Pulver.

℞. Salpeter 8. Pfund / Schwfeel ℔j. Feylſpähn von rothen Sandel wohl abgetrocknet anderthalb Pfund.

Blau Pulver.

℞. Salpeter 9. Pfund / Schwefel ein und ein Viertel Pfund / zart gefeilt Lindenholtz / in Brandwein und Jndig gekochet / gedörret und geſiebet.

Grün Pulver.

℞. Salpeter 9. Pfund / Schwefel ℔j. zart gefeilt Holtz / in Brandwein und Grünſpan gekochet / verfahre darmit / wie bey den andern.

Gelb Pulver.

℞. Salpeter 8. Pfund / Schweffel ℔j. gantz wilden Saffran im Brandwein gekocht / aufgedörrt / auf das kleineſte pulveriſirt / und an ſtatt der Kohlen gebrauchet.

NB. Mit dieſen Compoſitionibus muſtu im Stampffen procediren als oben / nur daß du an

ſtatt des Waſſers zum Anfeuchten Brandwein oder Eſſig gebraucheſt.

NB. Die Compoſition des ſtillen Pulvers iſt dieſe: Nimb ein Pfund Büchſen-Pulver / thue es in eine gläſerne Schaalen/geuß darauff 🜄 nicht mehr / als daß das Pulver ſich in einen weichen Teig ſolviren mag/ thue ferner darzu Venediſchen Borax 5. Loth / Salis armoniaci 3. Loth / alsdann vermiſche alles unter einander / und körne es/ laß es trocken werden/ſo iſt es bereit.

77. Probierung des Pulvers.

Weiln nun heutiges Tages der Betrug der Menſchen ſo groß / daß man ſich nicht gegenug darvor hüten kan/ als ſolle hier etwas weniges von Erkänntniß und Probe des Pulvers geredet werden. Die gemeine Obſervationes ſind dieſe:

1. Wann das Pulver nicht ſehr ſchwartz/ ſondern fein weiß-grau/ in ſeiner Coleur erſcheinet.

2. Wann das Pulver fein hart und glatt / an ſeinen Körnern/ und ſich nicht leichte zwiſchen den Fingern zerreiben läſſet / und wann man ein wenig nimbt/ und wirfft es aus einer Hand in die ander/ ſachte darein bläſet / daß ſolches nicht viel Staub von ſich laſſe.

3. Wann man ein wenig auf die Zunge leget/ daß ſolches ſehr kühlet.

4. Wann man ein halb Loth auf ein Papier leget / zündet ſolches an/ fähret es um mit einem klaren Liecht / ſchnellen Feuer/ und ſonder Werffung

vie-

vieler Funcken / mit einem ſtarcken Sauſen in die Höhe / daß auff dem Papiere nicht viel Unrath verbleibe / iſt es auch nicht falſch.

Mehrere Arten das Pulver durch ſonderbare darzu gemachte Inſtrumenta zu probiren / ſind rechtſchaffnen Feuer-Werckern ſchon bekannt / und weiln hier nicht von der völligen Kunſt der Feuer-Wercken gehandelt wird / achte ich für unnöthig ſolche hiermit anzuzeigen.

78. Wie das ſchwache Pulver zu ſtärcken.

Wann man Pulver hat / welches zu den Sachen / darzu man es brauchen ſolle zu ſchwach iſt / und wolte es gerne etwas verbeſſern / ſo nimb des ſtärckeſten Spiritus Vini, oder in Mangel deſſen / des beſten Brandweins ℔j. gereinigten Salpeters 3. Unzen / des beſten Eſſigs anderthalb Unzen / thue das untereinander / und ſetze es in einen warmen Platz / daß es wohl ſolvire / filtrire es / und weiln es warm / befeuchte das Pulver dreymahl darmit / und laſſe es allezeit an der Sonnen wieder trocknen / ſo iſt das Pulver geſtärcket.

Wann man aber vom Anfang das Pulver will ſonderlich gut machen / ſo nimmt man / an ſtatt des gemeinen Salpeters / das köſtlichen Salproticum, wie aber daſſelbige bereitet wird / geſchicht alſo;

Confectio Salis.

Nimb des beſten gereinigten Nitri, thue ihn in ein Gefäß über das Feuer geuß darauff Brandwein / daß er 3. quer Finger darüber gehe / thue auch

zu jeden Pfund Salpeter 4. Loth Salmiac / und 1. Loth Campher / dieſes ſiede ſo lange / bis ſo viel eingeſotten / als des Brandweins geweſen / dann thue es vom Feuer / gieſſe es in einen unverglaſurten Hafen / in einen Keller / und ſetze darunter ein glåſernes Geſchirr / laſſe es ſo lange hencken / bis die Materie durch den Hafen dringet / und grau erſcheinet / kehre ſolches mit einem Haaſenfuß ab / nimb alsdann ein ſauberes Geſchirr / laſſe es wieder hencken bis es grau wird / kehre es abermahls ab / und thue ſolches ſo lange / bis daß nichts mehr ausſchlåget / dieſe Abkehre iſt das allerſtårckeſte von dem Feuer-Werck. P. dieſes alles klein geſtoſſen / gereutert / mit nachfolgender Lauge gefeuchtet / und als Pulver granuliret.

Die Lauge bereitet man alſo;

Man nimbt gemeinen Brandwein / oder / im Mangel deſſen / Eſſig 2. Unzen / thut darein 8. Loth Salpeter / 3. Loth Tragacanthi, ſolviret es über dem Feuer / und braucht es / wie oben gemeldet.

79. Vom verdorbnen Pulver.

Es begiebt ſich auch / daß das Pulver gar verdirbet / welches zu geſchehen pfleget / wann es nicht in Hårinen Såcken in der Lufft hangen kan / daß es wohl trucken verbleibe / ſondern ſtehet etwann in Fåßlein verbunden in Gewölben / oder tieffen Kammern / darein keine Lufft gehet / darumb ſie ſehr feuchte ſeynd. Wann nun das Pulver in dergleichen Orten verwahret wird / ſo pfleget es in kur-

kez

tzer Zeit zu verderben / daß es zum Gebrauch nicht tüchtig / dann von der feuchten Lufft / ſo in Gewölben verſchloſſen / ſolviret ſich der Salpeter / ſeparirt und ſcheidet ſich alſo von den Kohlen / und Schwefel / ſincket als ein ſchwehres Waſſer unterſichwerts / und coaguliret ſich alſo auff den Boden des Faſſes / daß man öfftermahls / wann man das Pulver ausſchüttet / gantze Zapffen und groſſe Stuck Salpeter auf dem Boden findet. Die Kohlen / wann ſie nun den Salpeter verlohren / und können von keiner trocknen Lufft getrocknet werden / begeben ſich in das Faulen / wann man dann meinet / man habe ein gutes Pulver in dem Faſſe / iſt nichts mehr als ein granulirter Schwefel / mit verfaulten Kohlen verkleydet.

80. Den Salpeter aus dem verdorbenen Pulver zu bringen.

Wann nun dieſer Materie etliche Centner ſeynd / ſo kan man alſo darmit umgehen / daß man noch etwas darvon gebrauchen möge / und der Schade nicht zu ſchwehr falle: Nimb das verdorbene Pulver / thue es in einen Keſſel / geuß Waſſer daran / und verfahre darmit / wie mit der Läuterung des Salpeters.

81. Schwefel aus dem verdorbenen Pulver zu bringen.

Belangend nun die ſchwartzen Excrementa, ſo im Filtriren darhinten geblieben / nimbt man dieſelbige / und geuſt warme Holtz-Lauge darauff / und

laſ-

läſſet es wohl kochen/ geuſt auch etwas Eſſig darein/ ſo wird es ſchwartzen Schaum in die Höhe werffen/ das nimb und wirff es hinweg/ dann es ſind die faulen Kohlen. Wann es ein paar Stunden gekochet/ geuſt man das Waſſer ab/ was ſo dann an dem Boden lieget/ trocknet man/ thut es in einen irrdenen Topff über das Feuer/ läſt es ſchmeltzen/ ſchaumet es/ und geuſt es auf einen kalten Stein/ ſo haſtu auch den Schweffel meinſten Theils wieder. Ob es aber für die Mühe lohnet/ den Schweffel zu ſuchen/ weil er an vielen Orten beſſern Kauffs als faſt das Holtz/ ſo darauff gewendet wird/ möge ein jeder ſelber judiciren. Unterdeſſen ſtehet der Proceſſ hierumb zu erweiſen/ daß man den Schwefel aus dem Pulver/ abſonderlichen aus dem verdorbenen wieder bekommen kan.

Siebende

Siebende Abhandlung/

Von allerhand ſchönen Leder-Bereitungen/ Kürſchnerey- und Schön-Färberey-Künſten/ auch wie man allerley Mackel und Flecken aus den Kleydern und Gewandten bringen mag.

Von allerhand Leder-Arbeiten.

Num. I.

Vom Leder vergulden/ oder gulden Leder zu machen.

REc. Geſotten Leinöl 3. ℔. Colophonii, Sandaraca, Maſtix eines jeden 4. Loth/ vermiſche dieſe 3. Stück klein zerſtoſſen unter einander/ thue ſolches in das Leinöl/ koche es ſo lange/ (unter dem freyen Himmel/ und wegen Feuers-Gefahr/ ja in keinem Hauſe nicht) biß eine Hüner-Feder darein geduncket/ und wieder herausgezogen verbrennt. Mercke aber dieſes/ daß man das Leinöl zuvor alſo mit den 3. Stucken muß kochen laſſen/ wann es nun der eingeſtoſſenen Feder die Haare verbrennet/ muß man es geſchwinde von dem Feuer abheben/ (in einem Keſſelein mit zweyen Handheben/ geſchicht ſolches am beſten) und allgemach 1. ℔. kleingeſtoſſenes Alóepatica darunter

ter vermiſchen / und mit einer höltzernen Spatel continuirlich und fleiſſig umrühren / biß es ſich geſetzet / und das meiſte darvon aufgelöſet hat. Wann man ſiehet / daß es überlauffen will / welches gar leichtlich geſchiehet / muß einer mit einem Hand-Blaßbälglein darneben ſtehen / und darein blaſen / ſo ſetzet es ſich alſobalden wieder: ſo man nun vermercket / daß ſich ein gut Theil der Aloepatica aufgelöſet hat / ſo ſetzet man das Keſſelein wieder über das Feuer / und läſſet es mit fleiſſigen umrühren wieder ſo lang gelinde ſieden und kochen / biß ſich alles auf das beſte unter einander vermiſchet / und der Ferniß / an der Farbe / wie eine ſchwartz-braune dicke Holder-Latwerge worden iſt / dann hebt man ihn von dem Feuer herab / läſſet ihn erkühlen / und durch ein rein leinen Tuch / in ein ſauberes Geſchirr lauffen / verbindet hernach das Geſchirr mit Blaſen / und verwahret ihn auf das beſte / er hält ſich 10. ja 20. Jahr gut / und wird je länger je ſchöner.

Wann man nun mit ſolchen Fernis Felle oder Leder vergulden will / ſo überziehet oder überleget man ſie zuvor mit Silber- oder Zinn-Blätlein (wie bewuſt / entweder mit Leim-Gummi- oder Eyerweiß-Waſſer) und läſſet es ein wenig ſtehen / überfähret es darauf mit beſagtem Fernis / der faſt wie eine braune Farbe ausſiehet / und ſtreichet ſolchen hernach entweder mit einem ſubtilen Haar-Penſel / oder mit den Fingern auf das dünneſte aus / ſo iſt das Leder ſo ſchön / als wann es mit dem beſten Gold wäre beleget worden / dann läſſet mans an der Lufft ertrocknen / druckt und

mahlet darauf / was Farbe man ſelber will / ſo werden ſie zu Tappeten ꝛc. oder zu was man ſie ſonſten gebrauchen will.

NB. Dasjenige iſt bey dieſem Gold-Fernis zu beobachten / daß er wegen der Fettigkeit des Leinöls ſehr ungerne trocknet. Wer aber dem Leinöl zuvor ſeine Fettigkeit / entweder mit einer Brod-Rinden / Zwiebel oder Bein-Aſchen zu benehmen weiß / der hat gewonnen / dann er trocknet hernach fein bald / da er ſonſten / wo dieſes nicht geſchicht / lange Zeit zu ſtehen hat.

NB. NB. Dieſer Gold-Fernis iſt nun nicht allein auf Leder / ſondern auch auf alle Metallen oder mit Silber / oder Staniol belegtes Holtzwerk auch zu gebrauchen / indeme er ſolches gleich dem ſchöneſten Gold verguldet / abſonderlich iſt er ſehr ſchön die zinnerne oder meſſinge Knöpffe darmit zu verguldẽ / und dem jenigen mit Spiritu Vini gemachten Gold-Fernis / welcher gerne abſpringet / wohl vorzuziehen.

2. Ein anderer dergleichen mit Leinöl gemachter Gold-Fernis.

Nimb 4. ℔. Leinöl / koche es mit Fürſichtigkeit in einem verglaſten Geſchirr ſo lange / biß eine darein geduncketе Feder die Haare abgehen läſſet / vermiſche darunter Tannen-Hartz 16. Loth / Sandaraca 16. Loth / Aloes 8. oder 10 Loth / alles rein geſtoſſen / rühre es ohne unterlaß / und koche es / biß es gleich einem Syrup worden iſt / nimb dich aber / wie im vorhergehenden gemeldet / wegen des Uberlauffens / mit zublaſen / wohl in acht. Wann

du nun die Farbe zu hell oder zu liechte haſt/ kanſt du noch etliche Loth/ als 3. oder 4. Aloes zuſetzen/ zuvor aber weniger Sandaraca darzu nehmen/ ſo wird dann die Farbe hernach etwas danckler/ und dem Golde noch gleicher ſeyn. So du nun vermeineſt/ es ſeye dieſer Gold-Fernis genugſam geſotten/oder gekochet/ſo nimb ſolchen von dem Feur herab/ laſſe ja keine Flamme darein ſchlagen/ er entzündet ſich ſonſten augenblicklich/ wäre gantz unzulöſchen. Dann ſeyhe ihn alſo heiß durch einen Sack/ und verwahre ihn auf das beſte/ je älter dieſer Fernis wird/ je beſſer er auch wird.

3. Felle ſchön roth zu färben.

Schmiere zum erſten die Felle mit Baum-Oel/ darnach waſche ſie/ drucke ſie wohl/ oder preſſe und ſpanne ſie auf/ darauf nimb Weinſtein-Saltz/ und koche es mit Brunnen-Waſſer/ lege die Felle darein/ darnach/ wann ſie wohl ausgedruckt oder gepreſſet ſind/ ſo nimb gebrannte Krebs-Schalen/ gepulvert/ miſche es unter das obgenannte Weinſtein-und Saltz-Waſſer/ reibe darmit die Felle wol/ hernach waſche ſie mit Brunnen-Waſſer wieder ab/ und preſſe oder drucke ſie aus. Nach dieſem allen nimb Klebkraut-Wurtzel oder Röthe/ ſo viel als genug/ vermiſche ſie mit Weinſtein-Waſſer/ mit welchem reibe die Felle wohl/ darnach thue wiederum geſtoſſene gebrannte Krebs-Schalen darunter/ reibe wiederum darmit die Felle/ darnach waſche ſie/ und drucke ſie aus. So die Felle nicht genugſam roth ſind/ ſo färbe ſie mit Breſilgen. Es ſollen die

Klebskraut-Wurtzeln oder Röthe/ mit warmen Waſſer/ in welchem zuvor weiſſer Weinſtein gekochet iſt/ getemperiret/ und über Nacht geſtanden/ auch ein wenig Allaun darunter vermiſchet ſeyn.

Es mögen auch die Felle mit abgeſchorner purpur-farbenen Wollen/ in Laugen gekochet/ gefärbet werden/ dann ſie ſehr ſchön werden.

4. Ein Fell/ ſchön roth zu färben/ wann es auch ſchon auf Sehmiſch bereitet iſt.

Nimb ein Fell/ ſo Semiſch bereitet iſt/ waſche es im Waſſer ſehr wohl/ ſo wird es die Calcina beſſer erleiden können/ und das Waſſer bleibt auch klar/ weichs in acht Tage lang/ und nimb darnach eine Unz Stein-Alaun/ und temperire es mit geſottenem Waſſer/ und wann es geſotten iſt/ ſo laſſe es kalt werden/ oder thue ein wenig kaltes Waſſer darein/ lege darnach das Fell in einen Keſſel/ waſche es darmit/ und laß 8. Stunden ſieden/ in gemeldten Waſſer/ nimb darnach den dritten Theil von einer Unz geſchabten Fernis/ laſſe es auf den Abend in warmen Waſſer weichen/ und den Morgen laß ſieden mit mehrerem Waſſer/ nachdeme dich duncket genug zu ſeyn. Nimb darnach ein Viertel von einer Unz gemachten Alaun/ der weiß ſeye/ und einen achten Theil von geſchmeltzten und geſtoſſenen Alaun/ thue es alles zuſammen mit dem Fernis in einen Keſſel/ und laß ſieden/ biß der dritte Theil eingeſotten/ und verzehret iſt/ oder ein wenig mehr/ und auf jede Unz Fernis thue ein wenig Waſſer/ laſ-

ſe dieſes alles durch ein Sieb gehen / hůte dich a-ber / daß du nichts von gekochtem Fernis darein thuſt / das Fell möchte ſonſten Flecken bekommen / reibe darnach das Fell mit den Håndẽ / thue von dieſer Farbe ein wenig in ein rein Geſchirr / nicht auf einen Hauffen / ſondern fein måhlig und ſanfft / es muß nicht kalt werden / brauche es hinfort mit Eindunncken und Herauswinden / ſo lang als dichs beduncket roth genug zu ſeyn / handthiere es her-nach mit Bürſten wie du wohl wiſſen wirſt / wie es ſich gebůhret.

5. Felle auf Granaten-Farbe zu fårben.

Schmeltze Stein-Alaun auf dem Feuer / netze das Fell wohl darinnen / und laſſe es wieder trocken werden / nimb darnach geſchabten Fernis (Fernebock) mit Galle / und laſſe es im Waſſer ſieden / wann es ſehr wohl geſotten hat / nimb es von dem Feuer hinweg / und laſſe es kalt werden / laſſe es darnach noch einmahl ſieden / wie vorhin / und dieſes ſollſt du dreymahlen thun / auf die letz-te / wann es trocken iſt / ſo glåtte es / ſo iſt es ge-machet.

6. Auf Romaniſche Art das Leder zu perfu-miren / und zu fårben / daß man die aller-ſchöneſten und koſtbareſten Handſchu-he / oder was man will / daraus ma-chen laſſen kan.

Man nimbt des reinſten Speckes oder ſchweinen Schmeers / ſo für das beſte an dem Halß des Schweines / am beſten gehalten wird /

bey 4. ℔. das reiniget man von allen Fleiſch-Adern und Blut/ auf das beſte/ ſchabt ſolchen mit einem dünnen Meſſerlein/ ſo dünne als möglich iſt/ und wäſchet hernach ſolches einmahlen 7. oder 8. jederzeit aus friſchem Waſſer/ thut es dann mit einander in einen ſauberen irrdenen glaſurten Hafen/ thut dann darzu des beſten Benzoe 16. Loth/ Storax Calamitæ 8. Loth/ pulveriſirter Veyl-Wurtz 4. Loth/ zart gefeylt Roſen-Holtz 5. Loth/ langer Cyper-Wurtz 1½. Loth/ zartes gefeylt gelben Sandel 3. Loth/ der feineſten Zimmet/ Gewürtz-Negelein jedes 2. Loth/ dann ausgeſchnittener gedörrter und hart pulveriſirter Citronen- und Pomerantzen-Schalen eines jeden 6. Loth/ gedörrter Quitten-Schelffen 3. guter Hand voll/ gedörrter Roſen-Blätter klein pulveriſirt 12 Loth/ Pomerantzen-Blüh 4. Loth/ gelben Veyl 4. Loth/ Majoran und Roßmarin jedes 2. Loth/ Lavendel-Blümlein 4. Loth/ dieſe Species, nachdeme ſie zuvor alle wohl getreuget/ und pulveriſiret ſind/ vermiſchet man unter obgedachten Schweinen-Fett/ gieſſet des folgenden wohlriechenden Engel-Waſſers/ nach Genügen darzu/ rühret und miſchet alsdann alles wohl unter einander/ verlutirt hernach den Hafen auf das beſte/ und läſſet es alſo 6. oder 8. Tage lang ſtehen/ rühret es aber alle Tage einmahln 8. oder 10. um/ dann ſetzet man ſolchen Hafen in eine Sand-Capellen/ in einen darzu bequemen deſtillir-Ofen/ und gibt alsdann anfänglichen gelindes/ hernach immerzu ſtärckeres Feuer/ und ſo lang/ biß man verſichert zu ſeyn gedencket/ daß alles Schweinen-

 Fett

Fett wohl zergangen/ und ſich mit denen Speciebus auf das beſte vereiniget / und alle Unreinigkeit ſich auf den Boden geſetzet hat/ dann kan man es alſo noch heiß durch eine reine zarte Leinwand/ in einen andern Hafen lauffen laſſen/ und darbey wohl Achtung geben/ daß nichts Unreines mit darzu hinein komme. Wann es nun ein wenig abgekůhlet/ vermiſche dann folgende Olitåten/ und beygeſetzte Biſam - Mixtur darunter/ růhre es mit einem Holtz ſo lang um / biß ſolche Fettigkeit gantz erkaltet und geſtanden iſt/ dann thue man ſolche Pomade wieder aus dem Hafen/ in ein reines groſſes Zucker-Glaß / verbinde es mit dreyfachen gewichſten Papier / und dreyfachen Blaſen / dann wieder mit Papier auf das beſte/ und verwahret es hernach wohl/ es hålt ſich viel Jahr/ riecht je långer je anmuthiger / ja endlichen gar wie ein edler Schlag-Balſam.

Die Olitåten/ ſo darunter zu vermiſchen/ ſind folgende/ als

℞. Citronen-Oel 4. Loth / Pomerantzen-Oel 4. Loth/ Rhodiſer-Holtz-Oel 5. Loth/ Lavendel-Oel 2. Loth/ Negelein-Oel 2. Loth/ Zimmet-Oel 1. Loth/ Jeßmin-Oel 8. Loth / Peruvianiſchen Balſam 4. Loth.

Obgedachte Biſam-Mixtur.

℞. Des feineſten unverfålſchten Biſams 1. Loth 1. qu. Zibeth 3. qu. Ambergriß 2. Scrupel/ Ambra liquida ½. Loth/ Storax liquida 1. Loth/ ſchönen weiſſen Canden-Zucker/ ſo viel als der andern Stůck alle ſind/ und reibet alles zuſammen in einem glåſernen Mörſel auf das ſubtileſte ab.

7. Wie

7. Wie obgedachtes wohlriechendes Engel-Waſſer darzu zu bereiten.

℞. Des feineſten Benzoe ℔ß. Storax Calam. 12. Loth/ Ladani de Berba 2. Loth/ feinen Zimmet 8. Loth/ Negelein 4. Loth/ zart gefeylt Roſenholtz 8. Loth/ gelb Sandelholtz 6. Loth/ zart pulveriſirte Veylwurtz 8. Loth/ lange Cyperwurtz 4. Loth/ dinn-ausgeſchnittener Citronen und Pomerantzenſchalen jedes 8. Loth/ gefeinter Rößlein ℔ß. gelben Veyl 8. Loth/ Lavendelblůmlein 6. Loth/ Pomerantzenblůh ℔ß. vermiſche alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen unter einander/ thut es zuſammen in ein groß Kolben-Glas/ und gieſſe darůber folgende Liquores, laſſe es 8. Tage lang mit einander baitzen/ dann deſtillire man es aus dem Balneo herůber/ ſo erlanget man ein fůrtreffliches Engel-Waſſer/ ſo einen herrlichen und anmuthigen Geruch hat.

Obgedachte Liquores.

℞. Des beſten Roſen-Waſſers ſo man bekommen kan 4. Maaß/ gutes Zimmet-Waſſer 1. Maaß/ Pomerantzenblůh-Waſſer 1. Maaß/ Gewůrtz-Negelein-Waſſer $\frac{1}{2}$. Maaß/ Spaniſchen oder guten alten Rhein-Wein 2. Maaß.

Unter wåhrender Baitzung muß man es alle Tage einmaln 2. oder 3. wohl unter einander růhren/ und nach der Deſtillation kan man nach belieben mit Zucker abgeriebenen Biſam und Ambra in einem Bůndelein darein hången/ und dann auf das beſte verwahren/ je ålter nun dieſes Waſ-

ſer wird / je edler und wohlriechender es auch wird / alſo daß es wohl mit Fug und Recht ein gutes Engel-Waſſer mag genennet werden.

NB. Man kan Schwämmlein darinnen netzen / und in Zinnernen Büchslein zum Geruch bey ſich tragen.

Nun folget die Perfumation des Leders.

Man nimbt der auf das beſte nach Engliſcher Art wohl zubereiteter Felle oder Leder / und weichet es eine gute halbe Stunde in einem wohlriechenden Waſſer oder Wein / darinnen wohlriechende Sachen geſotten worden ſind / windet es hernach wohl aus / und handthieret es ſo lange hin und wieder / biß ſolche durch und durch in einer Feuchten und eines unverzehrlichen Geruchs ſind / dann läſſet mans auf kleinen Schnüren aufgehencket in Schatten / und ja nicht an der Sonnen / oder ſonſten einer andern groſſen und ſtarcken Hitze gelinde wieder ertrocknen / darauf gibt man ihme auf hernach folgende angezeigte Arten die Farben nach Belieben / läſſet es darauf wieder wohl ertrocknen / reibet es wohl aus / ſpannet und dehnet es auch wohl auseinander / damit die Farbe fein durch und durch aller Orten gleich / und das Leder auf das beſte zügig und geſchlacht werden kan / ſo nun ſolches alles wohl gethan / giebt man ſolchem zubereiteten Leder mit angezeigter Pomade den Geruch.

Oder man bereitet die Felle darzu auf folgende Art.

Man nimbt gut Roſen- oder Pomerantzen-Blüh /

Blüh / oder eines andern wohl und guten alten wohlriechenden Rhein-Weins eines jeden ungefehr 8. ℔. gieſet es unter einander / in welcher Mixtur man wohl mehr als 100. Felle einweichen / und / wie obgedacht / auf das beſte handthieren kan.

Nun folget / wie man beſagtes Leder oder Felle auf das beſte färben kan. Als erſtlichen Leder ſchön Violen-Farb zu färben.

Man nimbt ſchönen Gugel- oder Florentiner Lack und ein wenig Jndig / reibet es auf das zärteſte unter einander ab / alsdann reibet man es mit Zimmet und Roſen-Waſſer auf das neue ab / incorporirt es endlichen mit einem guten klaren- und Roſen-Waſſer gemachten Trachant-Schleim / wohl unter einander / daß ein liebliches Färblein daraus wird / dieſe wird dann beſter Maſſen auf das Leder geſtrichen / wie man nun mit einer Farbe verfahren / alſo kan wann auch mit allen andern verfahren / man man nur folgender Maſſen recht darmit umbgehet.

Schön Purpur-Farb-Leder zu machen.

Man nimbt des feineſten Kugel-Lackes / ſo viel man deſſen zu gebrauchen vonnöthen / reibet ſolchen mit Roſen-Waſſer auf das zärtiſte ab / und vermiſcht / wie in vorhergehendem gedacht / beſagten Trachant-Schleim nach Gebühr darunter / und beſtreichet das Leder darmit auf das beſte.

8. Das Leder ſchön Gold-gelb / oder Pomerantzen-Farb zu färben.

Man nimbt den ſchöneſten Türckiſchen Mennig / Venediſches Bleyweiß und Zinober / reibet ſolches mit Roſen-Waſſer auf das ſubtileſte ab / vermiſchet es mit Trachant-Schleim / auf das beſte / und beſtreichet das Leder darmit / wie es ſich gebühret.

9. Leder ſchön Citronen-Farb zu färben.

Man nimbt der ſchönſten Curcuma, weichet ſolche etliche Tage in friſchem Waſſer ein / ſeyhet es hernach durch ein zartes Tüchlein / vermiſchet es unter den Trachant-Schleim ꝛc.

Auf andere Art Leder Citronen-Farb zu färben.

Man nimbt ſchönes Schütt-gelbe vermiſchet es mit ein wenig Venediſchem Bleyweiß / reibet es mit Roſen-Waſſer auf das zarteſte ab / vermiſchet es hernach unter den Trachant-Schleim verfähret damit wie oben.

10. Leder ſchön Gold-Gelb zu färben.

Man nimbt ſchönes Schütt-gelb / Mennig und Zinnober / und reibet es mit Roſen-Waſſer zart ab / vermiſcht es dann unter den Trachant-Schleim.

Oder man nimbt gelben und rothen Agger.

Oder Orlean und Boliarmenæ, reibet beydes / wie oben / auf das zarteſte ab.

11. Leder ſchön Himmel-Blau zu färben.

Man nimbt Venediſch weiß Bleyweiß / vermiſchet es mit ſo viel Indig oder reiner blauen Schmalten / biß es ſchön Himmel-blau wird / will man es aber dunckel-blau haben/ ſo muß man des Indigs deſtomehr nehmen / mit Roſen-Waſſer zart abreiben/ und alsdann mit dem Trachant-Schleim / auf das beſte vermiſchen.

12. Das Leder ſchön Meer-grün zu färben.

Man nimbt guten Grünſpan / vermiſchet ſolchen mit etwas Kreyden und ein wenig ſchwartzer Farbe / reibet es mit Roſen-Waſſer auf das zarteſte ab / vermiſchet es dann unter den Trachant-Schleim auf das beſte.

13. Leder ſchön Oliven-Farb zu färben.

Solche wird gemachet aus Ogger-Gelb / Grünſpan und Schmalten ꝛc.

14. Leder ſchön Fleiſch-Farb zu machen.

Man nimbt ſchönen Mennig / oder Orlean und Bergröthe / vermiſchet es mit Kreyden ſo viel unter einander / biß es die rechte Fleiſch-Farbe hat / reibet es mit Roſen-Waſſer und Trachant-Schleim auf das beſte ab.

15. Leder ſchön Grau-Farbe zu machen.

Man nimbt Venediſches Bleyweiß oder Kreidenſtein / vermiſchet es mit ſo viel Lampen-Ruß als es erfordert / reibets dann mit Roſen-Waſſer und Trachant-Schleim auf das beſte ab.

16. Leder ſchön Silberfarb zu färben.

Solches kan faſt nicht beſſer als mit zart gemahlener Veylwurtz / auf obgedachte Art / geſchehen.

17. Leder liecht- oder danckel-Grün zu färben.

Die werden aus obgemeldten zweyen / als Lampen-Ruß und Kreiden gemachet / nur daß man zur liecht-grünen mehr Kreiden oder Bleyweiß / zur dunckleu aber / mehr Schwärtze nehmen muß.

18. Leder ſchön Goldgelb zu färben.

Solches wird entweder aus Bley- oder Schüttgelb / aus welcher man ſelber will / auf angezeigte Art gemachet.

19. Leder ſchön Silberfarb zu färben.

Solches wird am beſten aus Schiefer und Bleyweiß mit etwas Lampen-Ruß gemachet / und auf obige Art zubereitet.

20. Schön liecht Silberfarb Leder zu färben.

Wird aus Schiefer / Bleyweiß und Lampen-Ruß gemachet.

21. Leder ſchön braun zu färben.

Solche Farbe wird insgemein aus Schwärtze und Grünſpan / auf obangezeigte Art bereitet und gemachet.

22. Leder grün-braun zu färben.

Solches kan am beſten aus Umbra und Lampen-

pen-Ruß gemachet werden / je mehr man aber Umbra darzu nimbt/ je liechtbräuner es wird.

23. Leder ſchön weißfarb zu färben.

Wann man nur ſchönes weiſſes Krafft-Mehl in Waſſer einweichet/ ſo machet ſolches eine ſchöne weiſe Farbe/ man darff aber keinen Tra-chant-Schleim darzu nehmen.

Kaſtanien-Farb

Wird bloß aus Schwartz und Bergroth gemachet.

Nota.

Man muß wiſſen/ daß/ obgleich bey allen dieſen Farben kein ordentliches Gewicht angezei-get worden / man ſolches nur nach dem Ge-ſicht oder Augenmaaß einrichten und vermiſchen muß.

Noch eines muß allhier noch erinnert wer-den/ daß wann einer das Einweichen des Leders/ auf obangezeigte Art / nicht unternehmen will / daß er gleichwohl dieſes perfumiren / und Fär-ben wohl verrichten kan / wann er nur alſo dar-mit verfähret:

Man nimbt die gefärbten Felle / dunckt ein Schwämmlein in Trachant-Schleim / ſo mit ei-nem wohlriechenden Waſſer gemachet worden / und überfähret die Felle darmit / dann brauchet man nur obbeſagte Pomadi / und ſchmieret das Leder über und über damit / läſſet es dann wohl trocknen / und dieſes wiederholet man zu 3 oder viermalen / ſo iſt dann das Leder auf das beſte per-

perfumire. Mit obiger angezeigter Quantität Pomaden kan man mehr 300. Felle mit perfumiren.

25. Fürtrefflich wohlriechende Pomadi / mit welcher auf Spaniſche Art die Handſchuh auf das beſte zu perfumiren.

Man nimbt ſchöner wohlzeitiger Borsdörffer-Aepffelſafft 3. ℔. der auf das beſte geläutert / ſchönen reinen durchfiltrirten Citronen-Safft 3. ℔. Pomerantzen-Safft 1. ℔. ausgepreſſten Quitten-Safft 1. ℔. junger ausgelaſſener Kälbernetzlein-Fett 1. ℔. friſches Gänßfett 1. ℔. die Fettigkeiten vermiſchet man auf das dünneſte zerſchnitten unter einander / thut es dann in einen dickverglaſurten Topff / gieſſet obige ausgezwungene und durchfiltrirte Säffte mit 2. ℔. Roſen-Waſſer und 2. Maaß guten alten Rheiniſchen Wein daran lutirt eine Stürtzen darauf / und ſetzet den Topff in heiſſen Sand / läſſet es 12. Stunden lang mit einander kochen / ſo gehen alle Fettigkeiten zu Boden / dann nimbt man die Fettigkeiten ſrein ab / thut alle Unſauberkeit darvon / und läſſet es auf das neue mit Roſen-Waſſer ſieden / dann nimbt man ſolche Fettigkeit heraus / und reibet es in einem gläſernen Mörsner mit dergleichen Stempfel / ſo lange / biß es ſchön weiß wird / dann reibet man darunter zart pulveriſirten Benzoe 4. oder 6. Loth / mit Zucker abgeriebenen Biſam und Ambra eines jeden 1. ℈. und vermiſchet ferner darunter Rhodiſerholtz-Oel

1. Loth /

1. Loth/ Citronen-Oel/ Pomerantzen-Oel jedes 1. Loth/ Negelein-Oel ½. Loth/ Zimmet-Oel 1. qu. Jeßmin-Oel 2. Loth / ſo wird es ſehr anmuthig am Geruch / dann verwahret man es in einem Porcellanen Geſchirr mit gewixtem Papier/ Blaſen und Leder verbunden auf das beſte. So man nun mit ſolcher Pomaden das vorhin gefårbte Leder einmahlen zwey oder drey überſtreichet / ſo wird daſſelbige über alle Maſſen wohlriechend darvon.

26. Wohlriechende Leder-Mixtur.

℞. Guten wohlriechenden Trachant-Schleim/ Peruvianiſchen Balſam / Zibeth / Biſam und Ambra / Zimmet-und Roſen-Oel/ Citronen- und Bergamotten-Oel ꝛc.

27. Köſtliches Engel-Waſſer zur Perfumation des Leders.

Nimb der ſchöneſten Leibfarben Roſen / ſäubere und ſondere die Blätter darvon ab / mit dem gelben Saamen / ſo in der Mitten und wohlriechend iſt 4. Pfund / den feineſten Zimmet 4. Loth / Gewürtz-Negelein 3. Loth / den feineſten Benzoe, Storax Calam. eines jeden 2. Loth Pomerantzen-und Citronenſchalen/ jedes 4. Loth/ vermiſche alles / gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen / gieſſe darüber des beſten Roſen-Waſſers 6. Maaß/ laſſe es mit einander 8. Tage lang beitzen / dann deſtillire es aus dem Balneo herüber / hänge alsdann feinen Biſam 30. gr. Zibeth 20. gr. darein/ und laſſe es 1. Monat lang an der Sonnen ſtehen / ſo erlangeſt du ein fürtreflliches wohlriechendes Waſſer.

28. Ver-

28. Verſchiedene vortreffliche Parfumen zu Handſchuhen / mit ihren Proportionen / und andern Umbſtånden / auch der Weiſe zu perfumiren.

Violen / Orenge (Pomeranzen) Limonien mit andern Rauchwercken gebůhrend gemiſchet / ſind hierzu ſehr gut / auch Ladanum, Storax, Benzoe.

Die Art iſt dieſe / erſtlich leget Agtſtein auf Kohlen / biß er beginnet zu reiſſen wie ein Kalch / alsdann laſſet ihn kalt werden / ſelbſt / und nehmet die Kohlen weg / reibet ihn mit etwas Ocher-Gelb / biß es eine gute Farbe zu Handſchuhen hat.

Mit dieſer Mixtur überſtreichet man die Handſchuhe mit einem Bůſchel-Haar / auf einem glatten Stein / überall in allen Såmen / laſſet ſie alsdann auf einer Leine trocknen / nehmet den Trachant in Roſen-Waſſer aufgelöſet / und mit ein wenig Oleo Been oder ſüſſen Mandel-Oel auf einem Stein gerieben; beſtreichet darmit die Handſchuh überall. Solches thut man mit einem kleinen Schwammen / doch laſſet die Handſchuh erſt recht trocken ſeyn / die Farbe wohl daran gerieben und geſchlagen. Laſſet ſie wieder hången zu trocknen / welches gar bald geſchehen wird. Sollen ſie nun recht glatt und ſchön ſeyn / ſo beſtreichet ſie wieder. Alsdann reibet auf einem Stein 2. oder 3. Gran guten Biſam / mit einem halben Löffel Roſen-Waſſer / und traget es mit einem gar kleinen Schwamm noch auf die Handſchuhe / die auf einem

nem Stein liegen müſſen. Euren Trachant müſſet ihr ausleſen und durchſehen/ ehe ihr ihn gebrauchet / Perfumiret nur die eine Seite der Handſchuh auf einmal / alsdann hånget ſie auf / zu trocknen / und dann machet auch die andere Seiten. Zehen Gran Biſam kônnen genug 8. Handſchuhe perfumiren / mercket / daß dieſe Perfume geſchehen müſſe auf dünn Lams-Leder. Wo ihr aber Bock-Fell brauchet / ſo muß man deſto mehr Oleum Been zu dem Trachant thun / und die Handſchuh wohl dreymalen darmit beſtreichen.

29. Handſchuhe auf das beſte mit Ambra zu perfumiren.

Auf 2. Paar ſaubere Handſchuhe / wenn ſie fürtrefflich und gut wohlriechend ſeyn ſollen/ muß man nehmen guten Biſam 10. gr. Ambergryß und Zibeth / eines jeden 1. ſqu. Die Ambra muß man mit einem wohlriechenden brennenden Roſen-Spiritu abreiben / und flüſſig machen/ thut alsdann den Biſam und Zibeth mit etlichen Tropffen Zimmet-Rhodiſer- und Bergamotten-Oel darunter / reibet es wohl unter einander / vermiſcht endlichen noch ein mehrers von beſagtem wohlriechenden Trachant-Schleim / daß es ein hüpſches lindes Taiglein werde / darunter / darein dunckt man nun ein Schwåmlein / und beſtreichet die Handſchuhe überall darmit.

NB. Wann man aber denen Handſchuhen zugleich die Farbe mit geben will / ſo reibet und vermiſchet man ein wenig præparirten Ambra

unter

unter die Compoſition, die man mit einander in einem gläſernen oder Marmol-ſteinernen Mörſel abreiben muß/ mache es zuvor ein wenig warm/ ehe man aber die Ambra auf die Handſchuh ſtreichet/ muß mans erſt mit Ambra-Engel-Roſen- oder ſonſten einem guten wohlriechenden Waſſer netzen/ und mit wohlriechendem Rauch-Kertzlein-Rauch wohl beräuchern/ und wieder trocknen/ ehe man ihnen den Geruch aufſtreichet/ ſo werden ſie recht fürtrefflich wohlriechend werden.

30. Noch eine fürtreffliche Perfumirung der Handſchuhe.

Man nimbt die Handſchuh/ ſo man perfumiret haben will/ kehret und wendet ſolche um/ und beſtreichet oder ſchmieret die Nähden/ als wo ſie zuſammen genähet worden ſind/ mit nachfolgender Mixtur, damit wann man ſie in nachfolgendes wohlriechendes Waſſer leget/ ſelbiges nicht ſogleich durchlauffen kan/ wann ſie nun 24. Stunden darinnen gelegen/nimbt man ſie wieder heraus/ druckt ſie wohl aus/ daß alle Näſſe wieder darvon komme/ damit ſie aber nicht allzu ſehr zuſammen ſchrumpffen/ ſo muß man ſolche/ weilen ſie noch weich und gelinde ſeynd/ anziehen/ und mit den Fingeren wieder recht ausdähnen/ oder mit Höltzlein wieder recht ausſtrecken/ und alſo ausgeſtreckt ſo lange an einem ſichern Ort ligen laſſen/ biß ſie in Schatten wieder etwas ertrocknet ſind/ dann thut man die Höltzlein/oder runde Höltzlein wieder heraus/ und läſſet ſodann die

Handſchuh im Schatten gar ertrocknen/ darauf kehret man ſie wiederum um/ ſtreifft ſolche wieder an die Hand/ daß ſie wieder erwarmen/ und beſtreichet ſie überall mit einer guten wohlriechenden Pomade/ läſſet es ein wenig ertrocknen/ und reibet dann ſolche Fettigkeit mit einem wüllenen Tuch hinein/ und leget ſie alſo wieder 24. Stunden lang in das wohlriechende Waſſer/ ziehet es dann wieder heraus/ läſſet es aber ein wenig ertrocknen/ ſtreiffet ſolche wieder an die Hand/ und laſſet ſie gegen dem Arm zuruckwärts wohl einreiben/ daß ſie ſich fein gehebe anlegen/ dann überſchmieret es zum letztenmahl mit folgender wohlriechenden Mixtur, reibt es mit den Händen wohl hinein/ ſtreckt ſie hernach wohl aus/ und reibet ſie ſo lang/ biß man ſiehet/ daß ſolche wohlriechende fette Oeligkeit/ wohl hinein gekrochen iſt/ dann ſpreitet man ſie auf ein Papier aus/ legt ſolche zwiſchen zwey wüllene Decken/ und läſſet ſie alſo 6. oder 7. Tage lang darzwiſchen liegen/ ſo werden ſie in ſolcher Zeit fertig und bereitet.

Obgedachte wohlriechende Mixtur, darmit man die Nähde der Handſchuh ſchmieren muß.

℞. Des ausgepreſten Muſcatennuß-Oels 1. Loth/ wohlriechender Pomade 2. Loth/ deſtillirte Pomerantzen-Schalen-Oel und Citronen-Oel eines jeden 1. qu. reibet und vermiſchet ſolches in einem gläſernen Mörſel/ mit dergleichen Stöſſel wohl untereinander/ und verwahret ſolche in einem zinnernen Büchslein auf das beſte.

Das wohlriechende Waſſer / worinnen ſolche Handſchuh ſollen eingeweichet werden.

℞. Des beſten Roſen-Waſſers 2. ℔. wohlriechendes Engel- und Pomerantzen-Blüh-Waſſer ℔ß. Gewürtz-Negelein 4. Loth / feiner Zimmet 4. Loth/ Storax Calamitæ, Benzoe jedes 2. Loth/ läſſet es miteinander 24. Stund in gelinder Digeſtione ſtehen / dann deſtillirt man das Waſſer wieder herüber / je älter nun ſolches wird / je wohlriechender es auch wird / derhalben muß man es/ auf das fleiſſigſte verbunden/ verwahren.

Die letztere wohlriechende balſamiſche Mixtur, wormit die Handſchuh gar auf das beſte zu perfumiren.

℞. Des beſten wohlriechenden Jeßmin-Oels ſo viel dir beliebig / thue darein unverfälſchten Ambra ſo viel/ nachdem man viel darauf zu wenden gedencket / läſſet ſolches in einem verzienten kupffernen Geſchirrlein / ob gelinden Kohl-Feuerlein zerflieſſen / thut endlichen auch Zibeth/ mit etlichen Tropfen Rhodiſer-Holtz-und Bergamotten-Oel darzu / vermiſchet es untereinander / und verwahret es dann in einem wohlvermachten Geſchirrlein oder Büchslein/ auf das beſte.

31. Ein herrlich wohlriechendes Oel / damit man auch die Handſchuh auf das beſte und edelſte perfumiren kan.

℞. Des feineſten Benzoe 8. Loth/ Storax Calamitæ 4. Loth/ Ladani 1. Loth/ Biſam und

Am-

Ambergriß jedes 1. qu. Pomerantzen-Oel 2. Loth/ Citronen-Oel 1. Loth/ Bergamotten-Oel 1. Loth/ Rhodiſerholtz-Oel 1. Loth / des brennenden Roſen-Geiſtes 4. Loth/ Zimmet-Oel ½. qu. Negelein-Oel 1. qu. des beſten Engel-Waſſers 4. Loth/ thue alles wohl untereinander vermiſcht / in eine gläſerne Violen / verſiegle ſolche auf das beſte / ſetze es 14. Tage lang in warmen Roß-Miſt/ dann nimb das Glaß wieder heraus / und laſſe es auch 12. Stunden lang in B. M. ſtehen / dann kanſt du es wieder herausnehmen uud erkalten laſſen / das Glaß abnehmen/ und mit einem ſilbernen Löffel/ oder mit einem Stücklein Glaß/ die oben aufſchwimmende Olität abnehmen / und in ein beſonders Glaß thun/ dann/ auf das beſte vermacht/ aufbehalten.

Dieſes Oel/ iſt nun wegen ſeiner fürtrefflichen Anmuthigkeit halber nicht genugſam auszupreiſen/ und ſattſam zu rühmen/ indem es gleichſam ein rechter Paradyß-Geruch iſt / es ſtärcket das Haupt/ Hirn und Gedächtnus / ſtärcket das Hertz / und erquicket alle Lebens-Geiſter/ iſt abſonderlich fürtrefflich bey fauler Peſtilentziſcher Lufft.

Mit ſolchem Oel kan man nicht allein die Handſchuh auf das edelſte perfumiren / ſo man ſolches entweder allein / oder mit einer guten Pomade vermiſcht / beſtreichet / ſondern es iſt auch ſehr fürtrefflich/ ſo man entweder die Haare am Kopf / oder Paruquen darmit ſalbet und beſtreichet. Welcher Geruch dann ſobalden nicht ausgehet/ ſondern lange Zeit dauert / und ſo ein ſol-

cher Menſch in ein Gemach eintritt / wird gleich ſelbiges von dem ſo annehmlichen Geruch dermaſſen angefället / daß man ſich nicht genugſam darob verwundern kan.

Die Materia, ſo nach Abnehmung beſagter Olitåt / zuruck geblieben / iſt auch nicht zu verwerffen / ſondern auf das beſte zu verwahren / abſonderlichen zu Pomambris, Biſam-Knöpffen/ Rauch-Kertzlein und Zeltlein / die auch einen unglaublich-lieblichen Geruch von ſich geben werden.

NB. Wann man will / kan man es auch ohne den koſtbaren Biſam und Ambra auch machen / oder denſelbigen nur ein wenig darzu gebrauchen oder nehmen.

Von ſchönen Kürſchner-Künſten.

32. Ein ſchöne Farbe auf Kürſchen.

Nimb 8. Loth Galläpffel / 8. Loth Kupffer-Waſſer / 4. Loth Gallitzenſtein / daſſelbige geſtoſſen / und halb eingeſotten / und gleich aufgetragen / aber bald / es muß aber vorhero wohl getödtet ſeyn.

33. Eine ſchöne Farbe zu Thieren.

Nimb ℔j. Kalch / $\frac{1}{4}$. Silberglätt / ℔j. Aſchen / 1. Loth Alaun / 10. Loth Kupffer-Waſſer / und ein wenig Gummi / und 1. Löffel voll Schlieff ungefehrlich / mache es alles miteinader mit Bruntz und trage es auf.

34. Eine ſchwartze Farb auf Marder.

Nimb Schuſter-Schwärtz und Silberglätt / miſche

miſche es unter einander/ laſſe es ſieden/ daß es dick wird/ trage es auf mit einer Bürſten einmal oder zwey/ die Haar müſſen aber wohl getödtet ſeyn.

35. Eine Otter-Farbe.

Nimb Buchen-Aſchen/ ungelöſchten Kalch/ und Bruntz/ vermiſche das untereinander/ und trage es auf den Otter/ und laſſe ihn einen Tag und Nacht ligen/ darnach waſche ihn aus im friſchen flieſſenden Waſſer/ dieſen Kalch muſt du zu allen Farben haben/ zu rothen und blauen Schmaſchen/ die laß 4. Stunden ligen/ biß ſie genug haben/ wann du ſie einlegeſt und einſchmiereſt/ ſo wärme ſie wohl ein.

36. Wie man Schmaſchen und andere rauhe Wahre/ auf mancherley Art färben ſolle.

Zum erſten muſt du die Haare tödten/ nimb ungelöſchten Kalch und Buchen-Aſchen 1. Loth/ Alaun und Bruntzwaſſer/ miſche es unter einander/ daß es wird wie ein dünner Brey/ und ſtreiche es in die Haar/ reibe es wohl ein/ laß 4. Stunden darinnen ligen/ und lege es darnach in die Sonne/ und laß trocken werden/ und bürſte hernach den Kalch wieder heraus.

Zu der rothen Farbe.

Nimb ein halb Stübchen gute Laugen/ und thue darein rothe Scheerwollen vom rothen Tuche/ die beſte ſo du bekommen kanſt/ laſſe es ſieden/

thue darnach 2. Loth Alaun darein / und laſſe es noch eine gute Stunde ſieden / darnach thue ein Stuck Veylwürtz darein / als ein welſche Nuß groß/und ſo viel ungelöſchten Kalch und laß noch 2. Stunden ſieden/und eine ½. Hand voll Saltz darzu/ſo hat es genug/ſetze es vom Feuer/biß es laulicht wird / daß es die Schmaſchen erleiden mögen/alsdann drucke ſie hinein / und ſchelle ſie wohl darinn/ und drucke ſie wieder aus / und henge ſie auf/ daß ſie trucken werden / wann dich aber duncket / daß es noch ein wenig Farbe erleiden kan / ſo duncke es noch einmahlen ein/ ſo wird es ſchön roth.

37. Noch eine Röthe auf Schmaſchen.

Nimb zu einem viertel Schmaſchen 2. Loth Alaun geſotten im flieſſenden Waſſer / laß ein wenig verſchlagen / und die Schmaſchen darein getaucht / und laſſe ſie eine Stunde 2. oder 3. darinnen ſtehen / darnach aufgehänget / nimb Regen-Waſſer / verkläre es in einem verglaſurten Topfe / mit einem Deckel zugedeckt / nimb 5. ℔. rothe lindiſche Flecken / thue die in Laugen / und 1. Loth Gummi. Wann die Farbe anhebt zu ſieden / ſo nimb ein Holtz / das biß an den Boden reichet / und rühre damit 3. Stunden aneinander / darnach thue ſie vom Feuer / in ein ſteinern Gefäſſe / laſſe verſchlagen / daß du die Hände darinnen leiden kanſt / darnach drucke die Schmaſchen darinnen umher / bey einer halben Stunden / thue ſie wieder heraus / henge ſie auf / laſſe ſie trocknen/ wann ſie trocken ſind/lege ſie in den Keller/ biß ſie ſchmeidig werden.

38. Stein-

38. Stein-Marder und Baum-Marder zu färben.

Nimb Röthe aus der Apothecken / brenne es wohl / nimb halb ſo viel Pferd-Aepffel / ſtoſſe es durch einander / und ſetze es auff die Marder-Kehlen / wie du weiſt/ und waſche es wieder rein heraus.

39. Blaue Farbe auf Schmaſchen.

Du muſt die Haare vor tödten / nimb faul Waſſer und Weid-Aſchen / und mache eine Lauge daraus / und ſeyhe ſie gar rein / darnach nimb blaue Scheerwolle die beſte / die du bekommen kanſt / ſiede es wohl / und geuß mehr darzu / und thue mehr Wolle darzu / es muß in die zwey Stunden ſieden / man muß auch ein wenig Leim daran thun/ wann es halb eingeſotten iſt / ſchaue daß kein Fett darein kommt. Item / wann man Wein-Heffen nimbt / und daß es ſich ſetzet / daß ſie lauter wird/ die iſt viel beſſer dan Weid-Aſchen/ man muß ſie vorhin in einem Topf leimen / daß ſie zu Pulver wird.

Item nimb blaue Scheerwollen / der beſten/ thue ſie in die Laugen/ Weid-Aſchen darzu / und laß darmit ſieden / 7. Stunden / und ſetze es hin / daß es laulicht wird / daß die Felle erleiden mögen/ und durcke ſie darein ein/ zwey oder dreymahlen / und trockne ſie.

40. Schöne Otter-Farbe.

Nimb Alaun / Galläpffel / Galitzenſtein / Kupffer-Waſſer/ Weinſtein/ Hammerſchlag und

Schleiff/ Singran/ ſtoſſe das alles durcheinander/ nimb kalt Waſſer nicht zu viel / noch zu wenig/ bey einer Maaß-Kannen/ und nimb Erlen-Rinden/ ſtoſſe ſie klein / und lege ſie in das faule Waſſer / laſſe ſie 4. Tage ligen / darnach nimb alles zuſammen in einen glaſurten Topff / und ſiede es eine Stunde/ und laſſe es nicht überlauffen/ darnach laſſe es erkalten / und leg den Otter darein / waſche ihn aus flieſſendem Waſſer / und laſſe ihn trocken werden.

41. Biber- und Otter ſchwartz zu färben.

Nimb ungelöſchten Kalch / löſche ihn im Waſſer ab / mache ein Mus daraus / trage es auf einmahl oder drey / biß es genug iſt / wann er zum letzten in Kalch lieget / ſo muß man die Farbe zurichten / und ſihe zu / daß die Biber und Otter rein ausgewaſchen ſeyn / die du färben willſt / ſo nimb ein rein Fäßlein / zu 10. Stücken/ nimb rein Waſſer bey 7. Maaſen / Erlen-Rinden/ als viel du darein verwerffen kanſt / und laß drey Tag darinnen ligen. Dann nimb einen neuen Topf / und thue die Rinden darein mit dem Waſſer/ und laß eine Stunde darinnen ſieden / darnach thue die Rinden auf das ſubtileſte wieder heraus / und nimb eine Maaß Schlieff / und ½. Maaß Kupffer-Waſſer / 1. ℔. geſtoſſenen Gallus / ½. ℔. Gummi / thue das alles in ein Waſſer / ſiede es zwo Stunden / darnach ſchütte die Farbe in ein Fäßlein/ und laſſe ſie laulicht werden / und ſtoſſe die Biber darein / laſſe ſie zwey Tage darinnen ligen / darnach waſche ſie in einem reinen flieſſenden

Waſſer / nimb hernach Wein-Heffen / ½. ℔. geſchmeltzt altes Schmeer / 4. Loth Alaun / mache es durch einander / trage es mit einem Finger dick auf den Biber / weilen er noch naß iſt / und laſſe ihn zwey Tage ligen / darnach hänge ihn auf / und laſſe ihn trocknen / beſtreiche ihn dann / und ziehe ihn um ein ſtumpff Eiſen.

42. Marder-Kehlen zu Thieren.

Nimb Silber-glätt / Bleyweiß eines ſo viel als des andern / 2. Loth ungelöſchten Kalch / und thue es in einen glaſurten Topf / und brenne es darinnen / rühre es durch einander / und trage es / wo du es haben willſt / trockne es an der Sonnen.

43. Marder-Kehlen zu färben.

Nimb Laugen / nicht zu heiß noch zu kalt / und mache die Türckiß ſauber mit Feuchte / und beſtreiche die Kehlen darmit / darnach waſche die Farben wieder mit Laugen ab / und laſſe ſie darnach fein trocknen.

43. Weiß Rauch-Werck mit ſchwartzen Maſchen zu machen / gleich den Leoparden oder Panter-Thieren.

Nimb Silber-Schaum 2. Loth / ungelöſchten Kalch 4. Loth / Waſſer 3. Maaß / mach es warm beym Feuer / nimbs weg / beſprenge die Felle mit einem Penſel / trockne es an der Sonnen klopffe ſie wohl mit einem kleinen Steckelein / und wann ſie nicht ſchön gefärbt / ſo ſtreiche die Maſchen noch

einmahl an wie vor / ſo werden ſie ſchön/ und bleibt die Farbe allezeit / und werden die Felle wohl riechend / wann du Haar oder Bart darmit ſchmiereſt/ ſo wird es ſchön ſchwartz.

45. Biber und Otter zu färben.

Nimb ſcharffe Aſchen 2. Gruſchpen voll/ und 2. Geuſchpen ungelöſchten Kalch/ ſtoſſe es klein/ und ſeyhe es durch ein Härin Sieb/ nimb darnach das Waſſer / miſche es durch einander / darnach trage es auff / und laſſe es 2. oder anderthalb Stunden darauff liegen / wann ſich nun die Haare brechen/ ſo waſche ſie mit reinen Waſſer aus / ſo lange es klar wird / darnach nimb Beutler-Schwärtz / die ſiede mit geſtoſſenem Gallus zum drittenmahl/ ein wenig warm / noch immer ſchlecht / daß die Haare wieder bleiben / ſo lang die Farbe auff den Grund kommet / lege es an die Sonnen ; Wann du nun die Farbe einmahl oder 4. aufgetragen haſt / ſo nimb rein Waſſer / und waſche die Farbe rein mit heraus / ſo lange das Waſſer lauter heraus kommet / darnach nimb einen Filtz / oder ein wüllen Tuch / ſtreiche dem Biber oder Otter die Haare mit nieder / daß es glatt wird / und klopffe ihn hernach mit einem Stecken rein aus.

46. Wann Futter beym Ofen verbrannt.

Nimb Brandwein oder Eſſig / ſtreiche es darauff/ und trockne es an der Lufft/ mercke auch hierbey / daß du keine wilde Waaren in eine warme Stuben hängeſt.

47. Daß der Wurm dem Rauch-Werck nicht ſchade.

Lege Hopffen zwiſchen das Futter/ oder Valerianam im May gegraben/ es kommt kein Wurm hinein.

Zu mercken: Die Fuchs-Bälge ſind im Sommer nicht allein untüchtig / ſondern auch ſchädlich/ dann die Füchße haben gemeiniglich im Sommer ihre Sucht / daß ihnen die Haare ausfallen. Derowegen die Bälge von den Füchſen / ſo im Sommer gefangen werdẽ/ zum höchſten zu meyden ſeynd. Item die Felle von Thieren abgezogen/ ſo in kalten Ländern wohnen / werden für beſſer gehalten / die Kleider darmit zu füttern / als die / welche von ſolchen Thieren herkommen / ſo in warmen Ländern wohnen/ dann die vorigen haben eine harte und gerumpffte haut/ aus welchen nicht leicht die Haare aus fallen.

Es haben auch alle Felle/ ſo im Sommer / oder auch ſonſten / wann der Sudwind vom Mittage gehet / abgezogen/ und die Kleider im Winter darmit gefüttert werden / ausfallende Haar / pflegen auch eher zu faulen/ und werden von den Schaben oder Motten gefreſſen. Thun derowegen dieſelbigen nicht wohl/ ſo ihre Kleider/ Betten und Wollen-Geräthe in die Lufft ſtellen / und ausſchütteln/ wann der Sudwind wehet. Welches vielmehr geſchehen ſolte / wann der Nordwind wehet. Dann dieſer Wind bringet was dick iſt zuſammen/ und erhält alle Dinge/ daß ſie nicht bald faulen/

der

der Sudwind aber machet luck und geſchwinde faulen.

48. Zobel/ Marder und ander Fell-Werck/ ſchön zu färben.

Man nimbt einen ſchönen ſaubern verglaſurten Hafen/ thut darein zwey Maaß heiſſes Waſſer/ item guten Frantzöſiſchen Grünſpann 2. Loth/ 1. qu. guten Vitriol 24. Loth/ reiner geſiebter Aſchen von Erlen-Holtz/ ſo keine Rinden gehabt/ drey guter Handvoll/ läſſet es alsdann miteinander erkalten/ darmit beſtreichet man ein Marder-Felle 4. mahl/ einen Zobel aber 2. mahl/ läſſet ſie hernach doppelt auff einander trocken werden; So ſie nun wohl getrocknet/ ſo klopffet man die Felle wieder auf das beſte aus/ und bürſtet die Haare auch mit einer Bürſten/ und dieſes iſt nun der Grund zum Färben.

Hernach nimbt man ein halb Pfund des beſten Türckiſchen klein geſtoſſnen Gallus/ 4. oder 5. Loth Liecht-Talck/ oder Unſchlit/ brätet das mit einander/ in einer ſteinernen Pfannen/ biß der Gallus ſchwartz wird/ und thut alsdann darzu 1. Loth Vitriol, ſtöſſet es hernach zu einem Pulver/ vermiſcht daſſelbige in Regen-Waſſer ſo dicke/ daß die Tropffen auf den Fingern ſtehen bleiben/ beſtreichet endlich die Haare darmit/ mit einer Bürſten/ wann es aber zu dunckel käme/ müſte man es mit dem erſten Grund liechter machen/ dann läſſet man es trocknen/ und klopffet es wohl aus. Will man aber ſolches von ſchönem Glantz haben/ kan

man

man ihm ſolchen mit Brandwein und Bleyweiß geben/ und das Fell-Werck darmit beſtreichen.

48. Fahle Marder-Felle mit langen Haaren zu färben/auf gemeine Art ſehr ſchwartz und beſtändig.

Man nimbt 2. Pfund friſcher Türckiſchen Gallus-Aepfel/ 3. Unzen Rinder-Marck/ vermiſchet es untereinander/ und läſſet beydes zuſammen in einen verlutirten Topffe kochen/ und brateln/ſchüttelt es aber offt umb/ damit die Gall-Aepffel nicht anbrennen/ biß daß man kein Gebrutel mehr in dem Topffe höret/ wann man ſolchen umbſchüttelt/ nach der Erkaltung und Eröffnung des Topffes/ nimbt man ſolche Mixtur heraus/ ſtöſſet es klein/ ſchlägt es durch ein Sieb/ nimbt alsdann ℔j. 3. Unzen grün Kupffer-Waſſer/ 3. Unzen/ Alaun 3. Unzen Silberglet/ 1. Unz Grünſpan/ 1. Unz Sumach/ 1. Unz Salmack/ reibet alles beſonders/ vermiſcht es hernach untereinander/läſſet es kochen/ und verwahret es zum Färben.

Von der ſchönen Garn-Färberey-Kunſt.

49. Schön Leibfarbe wüllen Garn.

Man nimbt auff 4. Pfund wüllen Garn Alaun 14. Loth/ Weinſtein 2. Loth zum Abſieden/ und dann zum Färben des beſten Fernabocks 6. Loth/ Röthe 12. Loth/ dieſe zwey läſſet man eine Stunden lang zuvor ſieden/ dann thut man erſt das Garn laulicht darein/ und färbet es alſo eine halbe Stun-

de

de lang/ je länger je beſſer/ biß es endlich ſiedet/ dann kan man es auskühlen.

51. Schön Carmeſinroth wüllen Garn.

Man nimbt auff 6. Pfund wüllen Garn zum ſieden 12. Loth Alaun/ 12. Loth weiſſen Weinſtein/ und anderthalb Loth Schmack/ darnach nimbt man anderthalb Pfund eingeweichten Fernabock/ ſo des Abends zuvor eine Stunde abgeſotten.

52. Schön Purpur-Farb wüllen Garn.

Will man das Garn Purpur haben/ ſo nimbt man 6. oder 9. Quintlein Braunholtz unter den Fernabock/ ſo ſiehet es gar ſchön hoch.

53. Schön Pomerantzen-Farb Garn.

Man beitzet hierzu das Garn in Alaun/ läſſet es darnach ſpühlen. Alsdann kochet man Staub-arſche (iſt ein Kraut/ ſo in ſumpffichten Wieſen wächſet/und einen kleinen zackichten Saamen hat/) zwo Stunden in Lauge oder Waſſer wohl aus/ gieſt dann die Farbe in ein rein Gefäß/ leget leinen oder wüllen darein/ netzet es wohl durch/ und läſſet es 3. oder 4. Tage wohl darinnen liegen/ ſo iſt es gefärbet/diese Farbe giebet auch die Scharlach von ſich.

54. Schön Veilblau wüllen Garn.

Man ſiedet zum Exempel 4. Pfund wüllen Garn/ mit 1℔. Alaun eine Stunde lang/ und ſpühlet es nicht/ kochet auch 6. Loth Blauholtz eine Stunde in Waſſer/ kläret es ab/ und thut die Spähne weg/ legt das Garn darein/ läſſet es fein ſieden/

ſieden / thut darnach noch 2. Loth guten Grünſpan darzu / ſo wird es gut ſeyn.

55. Schön Veilbraun Garn.

Man ſiedet 4. Pfund Garn / 2. Stunden mit anderthalb oder 2. Pfund Alaun / und ℔ß. Weinſtein / darnach nimbt man 2. Pfund blaue Breſilgen / gieſſet eine Laugen daran / ſiedet es darmit eine halbe Stunde / dann ſeyhet man es ab / und färbet das Garn daraus / läſſet es miteinander ſieden / wäſcht es hernach in friſchem Waſſer / und läſſet es trocken werden.

56. Uberaus ſchön roth wüllen Garn.

Man nimmt auff 20. Pfund wüllen Garn / Weinſtein 2. Pfund / Alaun 2. Pfund / ſiedet das Garn 2. Stunden darinnen / lähret den Keſſel / darnach machet man einen friſchen Sud / thut darein 8. Pfund Fernebock / oder 10. ℔. Somer-Röthe / ſo die Nacht geweichet hat / und macht Feuer unter den Keſſel / thut die Röthe ein / und läſſet es zimlich heiß werden / daß es ſchier anfänget zu ſieden / darnach ſo hänget man das Garn auff einen Stecken / damit es ſich nicht verwirre / ziehet es in der Farbe umb / biß es roth genug iſt / alsdann ſo mus man es meiſtern und ſchön auswaſchen.

57. Schön blau wüllen Garn.

Man muß des Garns bey 10. Pfund in Alaun ſieden / dann den friſchen Sud warm machen / und darauf in das warme Waſſer / auff ein jedes Pfund Garn / ein halb Loth guten geriebenen Grünſpan thun / mit einem kleinen Beſem in dem Sude rüh-

reit /

ren / daß es fein hüpſch grün wird / dann kan man erſt das Garn darein legen / und anderthalbe Stunde darinn liegen laſſen / den Keſſel wieder mit Waſſer füllen / und ℔j. blaue Breſilgen darein thun / und ein halbe Stunde ſieden laſſen / dann das Garn aus dem Grünſpan heraus winden / und an dieſer Farbe färben / ſo wird die Farbe bald geſchwind anfallen / und gar ſchön blau werden / waſche es ſauber / ſo wird es recht ſchön werden / dann muß man es in der Laugen meiſtern.

58. Schön gelb wüllen Garn.

Man muß des Garns 4. Pfund / mit 12. oder 14. Loth Alaun ſiedē / uñ das Garn rein ausſpühlen. Dann ſo muß man es gilben mit einem oder 2. ℔. Scharte oder Blumen / ſo eingeweichet und aufgekochet ſind.

59. Schön Goldgelb wüllen Garn.

Wiltu es aber noch ſchöner haben / ſo muſtu ein Pfund Röthe darzu nehmen / ſo wird es wie Goldgelb / und gieſſe ein wenig buchene Aſchen-Laugen daran.

60. Schön Goldgelb wüllen Garn.

Man beitzet des Garns ℔j. mit 6. Lothen Alaun / anderthalb Stunde lang / läſſet es hernach rein ſpühlen / färbet es alsdann mit einem Löffel voll geſtoſſenen Gurgumi und 6. Löffel voll Crabb / ſiedet es anderthalb Stunden / kühlet es aus / und ſpühlet es / will man aber die Farbe erhöhen / ſo nimbt man 1. Quintlein Saffran / und vermiſcht den Safft von einer faulen Citronen mit darunter /

ter / läſſet es miteinander beitzen / dann thut man es zur beſagten Farbe / ſo wird ſie recht ſchön.

61. Nägelein-braun auff 20. Pfund wüllen Garn.

Das Garn / ſo man Nägelbraun färben will / muß man zuvor roth machen / aber man darff es nicht meiſtern / als wann es roth bleiben ſolle / ſondern / wann es roth gefärbet iſt / ſo mus man es nur wohl verſeihen laſſen / dann den Keſſel ausleeren / und in einem Säcklein eine Metze Erlene Rinden thun / und ſie eine gute Stunde ſieden laſſen / wann es aber in dem Keſſel eine halbe Stunde geſotten / ſo muß man auch ein wenig Schleiff darein thun / und auch ein wenig mit ſieden laſſen / ſo man es aber gar abgeſotten hat / ſo kan man dann das Garn darinnen nach Belieben bräunen / doch muß man darbey auch recht genaue Achtung darauff geben / daß man es auch nicht allzu ſchwartz / oder zu dunckel werden laſſe / darnach muß es endlichen gemeiſtert und fein rein ausgeſpühlet werden.

62. Wüllen Garn ſchön Graßgrün zu färben.

Man muß das Garn 2. Stunden in Allaun ſieden / dann ein wenig in Grünſpan-Waſſer beitzen laſſen. Hernach kan man es mit Scharten gelbe färben / und folgends aus der blauen Holtzfarbe ausblauen / ſo wird es auf das ſchöneſte graßgrün ſeyn. Man muß aber nicht allzu langſam / ſondern fein geſchwinde darmit umgehen.

63. Schön Citronengrün wüllen Garn.

Man ſiedet ohngefehr bey 20. Pfund wüllen Garn/ mit 2. Pfund Allaun 2. Stunden lang/ und kühlet es aus/ leeret den Keſſel/ und machet einen neuen Sud/ thut darein einen guten Theil gelbe Blumen/ läſſet ſie eine Stunde ſieden/ und nimbt darnach auff ein jedes Pfund Garn/ ein halb Loth geſtoſſnen Grünſpan/ rühret ihn im warmen Waſſer fein durcheinander/ biß der Grünſpan zergangen. So nun das Waſſer ſchön grünlicht außſiehet/ ſo muß man das Garn hinein thun/ ein wenig darinnen liegen und beitzen laſſen/ alsdann thut man es heraus/ läſſet es verſeyhen/ und machet es gelbe/ leeret den Keſſel wieder aus/ füllet ihn aber mit friſchem Waſſer wieder an/ thut dann darein ein halb Pfund des ſchöneſten blau Holtzes/ und läſſet es eine halbe Stunde ſieden/ dann kan man das Garn recht daraus färben/ man muß aber fein geſchwinde darmit umgehen/ ſonſten wird es feiſter/ darnach wäſchet man es rein/ ſo wird man ſchön grün Garn haben.

64. Schön Dunckelgrün wüllen Garn.

Man nimbt des wüllenen Garns 4. Pfund/ ſiedet ſolches mit Allaun 6. Loth/ weiſſen Weinſtein 6. Loth/ Saltz 4. Loth/ Salarmoniac 1. qu. dann ſpühlet man es wieder; darnach nimbt man der von Michaelis gebrochner Creutz-oder Hagendorn-Beer/ die noch nicht weiche/ ſondern noch grün ſind/ und ſiedet das Garn wieder darinnen/ und ſpühlet es in Laugen wieder ab/ ingleichen kan man

es mit Attich-Beeren thun. Etliche thun im Abſud 2. oder 3. Loth Saltz unter die Attich-Beere/ und 1. Loth Grůnſpan / wann es hernach zum Ende kommet / 2. 4. oder 6. qu. Salarmoniac / oder 6. Loth Saltz / dieſes ſiehet ſchöner als von Indig / iſt auch ſehr hoch grün.

65. Aſchen-Farb wůllen Garn.

Man alaunet des wůllenen Garns 10. Pfund in 2. Stunden / leeret den Keſſel / und machet einen neuen Sud / thut dann darein Tůrckiſchen Gallus ℔j. ſiedet ihn eine Stunde / und wann er geſotten hat / ſo thut man ℔j. Kupffer-Waſſer darein / und růhret ihn in dem Keſſel fein untereinander / låſſet es darauff eine halbe Stunde ſtehen / wann der Schaum gefallen iſt / ſo fårbet man das Garn daraus / ſo wird es ſchön Aſchen-Farb werden / es muß aber ſauber ausgewaſchen werden.

66. Wůllen Garn und Seyden / ſchön weiß zu ſchwefeln.

Man nimbt darzu ein hohes Faß / oder Kaſten / bohret oben 2. Lőcher / daß dardurch ein Stock geſtecket werden kan / hånget nun alſo das Garn oder Seyden darauff / ſetzet darein einen Scherben oder Topff / thut geſtoſſnen und angezůndeten Schweffel hinein / auf einen Stein / machet wohl zu / daß kein Dampff darvon heraus gehen kan. Es muß aber das Garn oder Seyden ein wenig befeuchtet ſeyn / darmit es nun nicht fleckicht werde / ſo iſt es vonnőthen / daß es zuweilen umgedrehet

werde/ ſonſten nimbt es auff dem Stock keine Farbe an.

Auff andere Arten/ Wüllen oder Garn zu färben.

67. Schöne rothe Wollen.

Man wäſcht die Wolle ſchön ſauber aus/ und läſſet es wieder trocken werden/ dann nimbt man auf ein jedes Pfund Wollen einen Vierling Alaun/ ſtöſſet und ſchüttet ihn in ein ſiedendes Waſſer/ läſſet es alſo ſieden/ biß der Alaun gar zergangen iſt/ legt hernach die Wolle in das ſiedende Waſſer/ läſſet ſie ein gantze Stunde nach einander ſiedē/ ſchweibt hernach die Wolle aus einem kalten Waſſer aus/ alsdann nimbt man auff ein ℔. Wolle/ einen Vierling rothe Breſilgen/ läſſet dieſelbige in einen kalten Waſſer/ einen Tage 3. oder 4. ſo lange du wilſt/ weichen/ ſchüttet dann die eingeweichte Farbe in den Keſſel/ oder Hafen/ der groß genug darzu iſt/ mit kalten Waſſer/ darmit die Wolle darinnen recht kan naſſe werden/ läſſet die Farbe eine halbe Stunde darinnen ſieden/ thut das Feuer darvon/ und ſäumet die Spähne ſauber aus der Farbe/ taucht hernach die Wolle naß darein/ kehret ſie fleiſſig umb/ daß ſie zugleich naß werde/ ſie wird ſonſten fleckicht/ und mählicht/ laſſe ſie über Nacht/ oder einen gantzen Tage darinnen liegen/ decke es dann zu/ ſchweibe es hernach aus der Farbe/ und hencke es auff.

Du muſt aber Achtung geben/ daß kein Staub oder Aſchen in die Farbe komme/ ſie ſtehet ſonſten

ab/

ab / du muſt es auch nicht mehr ſieden laſſen/ wann du die Wolle haſt eingeleget / die Farbe verändert ſich ſonſten gar leichtlich.

68. Weichſel-braune Wolle zu färben.

Nimb 1. Loth Weichſel-braune Breſil-Spähne / und 2. Loth rothe Breſil-Spähne / weiche es ein / und mache es wie oben geſchrieben.

69. Wolle Veilbraun zu färben.

Man nimbt auff ein Pfund Wolle / 1. Loth Veilbraune Breſil.

70. Wolle ſchön Goldfarb zu färben.

Nimb Goldfarbe Spähne / und mache es wie oben ſtehet.

71. Wolle ſchwartz zu färben.

Nimb von ſchwartzen Eichen die Scheiten / Alaun und Schlieff / gieſſe Waſſer darauff / und laſſe es ſieden.

72. Wolle Haarr-Farb zu färben.

Nimb die grünen Schaalen von den Nüſſen/ laſſe ſie eine Stunde in dem Waſſer ſieden / ſo wird es ſchön Haarfarb.

Wann die Wolle aus dem Waſſer genommen wird / ſo muß man ſie in ein Zimmer hencken / da keine Lufft hinein kommt.

Wann die Wollen gewaſchen iſt/ wie Anfangs gemeldet worden / muß man ſie auff einen Stengel aufhencken / und die Fäden fein auseinander ziehen / ſie hängen ſich ſonſten an einander / und

kan eine Farbe ſich nicht gleich austheilen / die Spähne/ ſo zu dem Färben gebrauchet werden/ wann man ſie wieder trocknet / können ſie öfftters gebrauchet werden / allein die Farben kommen etwas ſchwärtzer.

Ehe man die Wolle in die Farbe leget/ müſſen die Spähne ſauber abgefaumet werden / ſonſten legt ſich die Wolle daran/ und machen Flecken.

73. Rothe Katzen zu färben.

℞. Bey einem Materialiſten/ für 8. grl. Röthe für 3. grl. Alaun / ſtoſſe den Alaun ſchütte ſolchen in einen Keſſel voll Waſſers / darinnen 2. Katzen platz haben / wann nun der Alaun geſotten/ ſo ſtoſſe die zwey Katzen in den Keſſel / laſſe ſie darinnen etliche Sude thun/ darauff die Röthe in den Keſſel / darinnen die Katzen liegen / laſſe ſie wohl ſieden / nimm ſie dann heraus / breite ſie ſchön gleich auff die Erden / beſtreue ſie wohl mit ungelöſchtem Kalch/laſſe ſie alſo beſtreuet mit dem Kalch/ bey einer halben Viertel Stunde liegen/ (welches man meiſtern heiſſet /) nimb ſo dann die Katzen abermahln / und wirff ſie zuſammen in den Keſſel / laſſe ſie wieder 2. oder 3. Sude thun / nimb ſie heraus und hänge ſie an die Lufft / ſo ſind ſie fertig.

74. Wie das Breſilien-Holtz/ zum färben gut zu probiren.

Man nimbt das Breſilien-Holtz ein wenig in den Mund / zerkäuet daſſelbige/ ſo wird es ſüßlicht ſeyn / und ſeine Farben alſobalden von ſich gehen laſſen.

So es nun gut iſt/ wird es ſeine natůrliche Farbe gehen laſſen/ aus welcher man dann nachgehends urtheilen kan.

Welches Holtz auch nicht ſtåubet/ hat Feuchtigkeiten an ſich/ ſiehet ſchwårtzlich aus/ daß iſt gewis verdorben.

75. Wie die Pot-und Weyd-Aſchen zu probiren.

Die Pot-und Weyd-Aſche wird mit der Zungen probiret/ je ſchårffer ſie nun angreiffet/ je beſſer iſt dieſelbe/ dann ſie wird zur Lauge gebrauchet/ die Pot-Aſche/ ſo ſchön blau ausſiehet/ wird für die beſte gehalten.

Die Pot-Aſche zerſchmeltzet wie Butter im Munde.

Die grüne Weyd-Aſche aber nicht/ ſondern dieſelbe zerfållet.

76. Die ſchöne hohe Scharlach/ oder Purpur-Farbe mit allen Umſtånden/ auff das deutlichſte beſchrieben/ zu machen.

Erſtlich muß der Farb-Keſſel von purem reinen/ unverfålſchten/ oder Engliſchen Zinn gemachet/ ſauber gerieben und gewaſchen ſeyn.

Zum andern muß der præparirte Weinſtein/ allezeit in den Sud des Keſſels gethan werden/ weiln das Waſſer annoch warm iſt.

3. Muß auch das Scheid-Waſſer in den Sud/ weiln das Waſſer annoch warm/ oder laulich iſt/ gethan werden.

4. Muß das Garn oder Tuch / ſo man färben will / in den erſten Sud gethan / und 2. Stunden mit gekochet werden.

5. Das abgekochte muß ſauber gewaſchen / wie auch der Keſſel gereiniget werden.

6. Den andern Sud bereitet man / gleich dem erſten / und thut die auff das allerfeineſt geſtoſſene / und durchgeſiebte Cochenillen darein / wann das Waſſer in dem erſten Sud iſt / muß mans wohl herumb rühren.

7. Wann die Farbe im vollen Sud / muß man die im erſten Sud gewaſchene Materien zum färben hinein thun / und ſie auf einem Walger immer fort auff- und abwinden / darmit ſich die Farbe wohl und gleich einziehe.

8. Wann nun die Materi gnugſam gefärbet iſt / ſo muß man dieſelbigen mit etlichen friſchē Waſſern wohl auswaſchen / dann in ein Zimmer / oder ſonſten an die Lufft / daß kein Staub daran fallen kan / zum Trocknen aufhängen.

9. Im übrigen geſchicht ſonſten alle Arbeit / wie bey dem gemeinen Färben / aber darbey muß dieſes wohl in acht genommen werden / daß / wann das Scheid-Waſſer in den erſten Sud gethan wird / ſich ein groſſer wilder Schaum erhebt / welcher wohl abgenommen werden muß.

77. Wie das Zinn zum Färber Scheid Waſſer aufgelöſet werden ſolle.

Man nimbt Engliſch Zinn / und gieſt erſtlich ein wenig gemein Waſſer / darauff dann folgends das Scheid-Waſſer / umb das Zinn aufzulöſen / und

und ſich darvon abzufreſſen / die Solutiva muß nicht Molcken-oder Milchfårbig/ ſondern hell und klar ausſehen; von dieſem Waſſer ſchůttet man nun den halben Theil in den andern Sud/ in welchem der Weinſtein iſt aufgelöſet worden.

78. Wie das Gewicht des Scheid-Waſſers/ Weinſteins/ und der Farbe recht genommen werden ſolle.

Man machet den andern Sud / wie den erſten alſo: Man muß nehmen zu dem erſten Sud/ſo viel des Weinſteins / Scheidwaſſers / und Engliſchen Zinns / als zu dem andern Sud / nach Gewicht der Materi/ die man fårben will / wie in folgender Tafel zu ſehen iſt / wieviel aber des Zinns ſolle genommen werden / ſiehet man auf das Gewicht des Scheid-Waſſers / ſo zu dem erſten und andern Sud iſt zu ſammen genommen worden. Die Cocchenillen ſollen abermahln genommen werden nach dem Gewicht der Materi / die man fårben will.

Gewicht zur Laugen auf ℔j. Tuch.

1. Pfund Tuch erfordert 4. Loth Scheid-Waſſer / und 4. Loth Weinſtein/ 2. ℔. Tuch erfordert 8. Loth Scheyd-Waſſer / und 8. Loth Weinſtein/ 3. Pfund Tuch erfordert 12. Loth Scheid-Waſſer / und 12. Loth Weinſtein.

Zum anderen Sud / welches die Farbe iſt.

1. Pfund Tuch erfordert 4. Loth Scheid-Waſſer / und 2⅔. Loth Weinſtein / 1. drachma Cochenillen. Und auf ſolche Weiſe vermehren

ſich nach Proportion die Materien zum Sud/ nachdeme ſich auch die Materi vermehret zum Fårben. Die Proportion des Zinns iſt/ daß man auf 1. Loth Scheid-Waſſer 1. qu. Zinn nimbt.

79. Die hohe Scharlach-Farbe auff wüllen Tuch.

Man muß auf 3. Pfund Gewand 1. Loth Alaun/ 4. Loth Erbſen-Meel/ 2. Loth Salmiac/ 2. Loth Weinſtein/ 1. Loth Gurgumi/ dritthalb Loth Scheid-Waſſer nehmen/ und 1. Stunde in einem zinnernen Keſſel ſieden/ ſo wird es ſchön Citronenfarb/ dann kan man den Scharlach fårben/ das gelbe Waſſer ſchüttet man weg/ nimbt ein friſches Waſſer/ ſchüttet es in den Keſſel/ darnach nimbt man 1. Loth Weinſtein/ 2. Loth Stårck-Cocchenillen, anderthalb Loth Scheid-Waſſer/ ſchüttet es alles zuſammen in den Keſſel/ und låſſet es warm werden/ darnach thut man den Zeug hinein/ låſſet es ein Viertelſtunde ſieden/ ſo wird es ſchön Scharlach.

80. Schön Spanniſch Leibfarb zu fårben.

Erſtlich auf ein halb Pfund 2. Loth Alaun/ 2. Loth Weinſtein/ 2. Loth Scheid-Waſſer/ 2. Loth Salmiac/ anderthalb Loth Cocchenillen ſchüttet dieſes alles in dieſe Scharlach-Brühe hinein/ und wann es ſiedheiß iſt/ ſo thut man den Zeug hinein/ und låſſet es eine halbe Stunde ſieden/ ſo iſt es Spanniſch Leibfarb.

81. Schön Carmeſin-roth zu färben.

Man nimbt auff ein Pfund 4. Loth Allaun/ 2. Loth Erbſen-Meel/ 2. Loth Weinſtein/ 2. Loth Scheid-Waſſer/ 2. Loth Salmiac/ darinnen läſſet man den Zeug eine Stunde ſieden/ darnach füllet man den Keſſel mit friſchem Waſſet/ nimmt 2. Loth Stärck-und 1. Loth Scheid-Waſſer/ 2. Loth Weinſtein/ ein halb Loth Cocchenillen, läſſet es eine Stunde ſieden/ ſo wird es Carmeſin roth.

82. Engliſch roth Tuch zu färben.

Man nimbt 3. Pfund Allaun/ 2. Pfund weiſſen Weinſtein/ 7. Loth Bleyweiß/ und einen halben Metzen Weitzen-Kleyen/ thut es zu dem Tuche in einen Keſſel/ und läſſet es anderthalbe Stunde wohl ſieden/ und eine Nacht im Sud hängen/ nimbt hernach auff ein jedes Stuck Tuch/ wann es geſpühlet iſt/ in die Flatte/ 6. Pfund guten Krapp/ 4. Loth Orlean, 3. Loth Curcuma, und 4. Loth Scheid-Waſſer/ läſſet das Tuch eine Viertelſtunde über den Hſapel lauffen/ ſo wird man ein gut Engliſches rothes Tuch haben/ dann ſpühlet man es aus.

83. Tuch Spanniſch Leib-Farb zu färben.

Man nimbt 8. Loth Bleyweiß/ 7. Loth Arſenic. ein Pfund gebrannten Weinſtein/ und 2. Pfund Allaun/ läſſet das Tuch 2. Stunden wohl ſieden/ darnach thut man es heraus und läſſet es nach dem Sude hängen/ des andern Morgens macht man eine Flatte/ in 2. Pfund guten Greεn/ ein Viertel

Pfund

Pfund Orlean, ein Viertel Curcuma, und 3. Loth Scheid-Waſſer.

84. Schön Cremoyſan-Farbes Tuch zu färben.

Man muß auff 8. Pfund wüllen Tuch nehmen 4. Loth Cochenillen, 2. Viertel Weitzen-Meel/ oder Gaitz/ die Kleyen muß man zuvor 8. Tage lang in Waſſer weichen / daß das Waſſer darvon recht ſauer wird/ wann man dann nun färben will/ ſo muß man das Waſſer von den Kleyen abſeyhen/ und in den Keſſel ſchütten / die Cochenillen aber muß man zuvor über Nacht in warmen Waſſer weichen / ſo man nun färbet / muß man ein gut Feuer darunter machen / das Waſſer zu wärmen/ alsdann ein wenig darvon nehmen/ ein wenig Farbe darunter rühren/ und in den Keſſel thun / ſo lange man etwas von der Farbe hat / ſo es nun anfänget zu ſieden / und man es meiſtern will / ſo muß man dreymahln durchgeſeyhete Laugen nehmen / oder man nimbt anderthalb oder 2. Viertel Weintröſten-Aſchen / ſchüttet ſolchen in laues Waſſer/ ziehet darnach die Farbe durch/ biß einem die Farbe gefället.

8. Eine blaue Kippe anzuſtellen.

Man nimbt erſtlichen einen Topff/ ſo einen Eymer hält / ſetzt ſolchen auf das Feuer / und thut darein eine gute Hand voll Stein-Kalch / 2. ℔. Indigo / 1. ℔. Potaſchen / und läſſet es eine Stunde zuſammen kochen/ biß es erweichet/ alsdann machet man einẽ Keſſel rein/ darein eine Tonne

ne Waſſer gehet/ thut darein Krapp 2. ℔. Kleyen 2. ℔. Pott-Aſchen 2. ℔. und läſſet es ein wenig auffſieden / dann gieſſet man es in die Kippe / und thut den Indigo / welcher in den Topff / durch ein Sieb / ingleichem auch die Laugen / ſo in den Topff durch ein Sieb gelaſſen / miteinander in die Kippe; Allein der Indig muß wohl durchgefreſſen und die Kippe mit Waſſer angefüllet / und dichte zugedecket ſeyn; alsdañ machet man ein Feuer darunter / daß es fein warm / und nicht zu heiß werde / hernach rühre ſolche 2. Stunde umb / biß es zu Wercke komme / dann fanget er an zu flieſſen / und wann er anfänget aus dem Gelben zu ſehen / ſo kan man darauf färben man muß aber gantz reine Hände haben / die nicht fette ſind / wann man aber darauf geblauet hat / ſo muß man die Kippe wiederumb mit Pott-Aſchen verſtärcken / aber nicht zu viel / noch zu wenig / ſonſten verdirbet die Kippe / man muß auch auf einmal nicht zu viel färben / ſondern etwas warten / und jedesmalen die Kippen aufrühren / wann man gefärbet hat.

86. Eine ſchöne Beuvret zu der Blau-Kippe / wann ſie ihre Würckung nicht thun will.

Nimb 5. viertel Pfund Krappe / 1. viertel Pfund Pott-Aſche / und 2. Hände voll Kleyen / laſſe es zuſammen auffſieden / und gieſſe es in die Blau-Kippe / rühre es wohl umb / ſo wird es wol zur Würckung komen / und da dir die Kippe zu fett von Aſchen / ſo hänge ein Säcklein mit Wei-

zen Mehl darein / ſo wird es alle Fettigkeit aus‑ziehen: Mangelt aber der Kippe etwas anders / ſo nimb für einen Schilling Salpeter / thue den darein / es wird alſobalden zur Würckung kommen / ſonſten iſt ein wenig Bier‑Hefen auch gut. Dieſes ſind nun die beſten Remedia eine Kippe zu Wercke zu bringen.

89. Schöne ſchwartze Seiden‑Farbe.

Nimb einen Keſſel von 6. Eymer Waſſer / thue darein zwey Pfund klein geſtoſſene Gall‑Aepffel / 4. Pfund Schmack / ein Viertel Krupp / ℔ß. Spießglaß / gar klein wie Staub geſtoſſen / vier Ochſen‑Gallen / 4. Loth Gummi‑Trachant zerlaſſen / eine Spint klein geſtoſſen Ellern Barckendroge / 3. Pfund Vitriol, und anderthalb Pfund eiſerne Feylſpähne / darauf thue das obbenannte Waſſer / und laſſe es 2. Stunden ſieden / fülle es hernach auf mit einem Eymer Gerſten‑Waſſer / welches die Brauer von der Gerſten abzapffen / und laſſe es wieder eine halbe Stunde ſieden / ſtecke deine Seide darein / und ſpühle ſie in einer Kufen mit Waſſer ab / gieſſe das wieder zur Farbe / und ſpühle ſie dann bey flieſſendem Waſſer vollend rein / laſſe ſie wind‑trüge werden / alsdann ſtecke ſie wieder ein / laſſe ſie wieder eine halbe Stunde gelinde ſieden / wie zuvor / ſpühle ſie nach dieſem wieder ab in einem Kübel wie zuvor / und hernach in flieſſendem Waſſer; So balden ſie dann trüge worden / ſo nimb gute Lauge / und thue darein anderthalb Pfund Pott‑Aſchen / wann die zergangen iſt / ſo ſpühle die

die Seide ſtarck und gewaltig darinnen/ und nach dieſem wieder in flieſſendem Waſſer / alsdann trockne und refillire ſie.

88. Eine feine ſchwartze Seiden zu machen.

Erſtlichen nimb einen reinen Keſſel / von 2. Tonnen Waſſer / darein thue anderthalben Sack Barck / 6. Pfund Provintzien-Holtz / 6. Pfund Schmack / und laſſe es 2. Stunden ſieden / darnach ſchlage es durch ein Tuch in eine Tonne / und wirffe den Dreck hinweg / hierauf fülle wieder rein Waſſer in den Keſſel / und thue noch darein 15. Pfund geſtoſſenen Gallus / 1. Pfund Agaricus oder Lerchen Schwamme / 3. Pfund Granat-Schalen / 2. Pfund Calmus / 2. Pfund Sennet-Blätter / 2. Pfund Entzian / 2. Pfund Orego / dieſes alles zuſammen laſſe 2. Stunde lang kochen / alsdann ſchlage es durch eine Sieb/ zu den andern Farben in die Tonne / darinnen laſſe es 4. Tage ſtehen / und ruhen/ darnach thue es in den Keſſel / daraus du färben wilſt / mache ein Feuer darunter / und ſo balden ſolches heiß geworden / ſo thue darein 2. Eymer Schlief / und laſſe die Farbe wacker aufkochen / oder aufkommen/ als dann thue darein Spießglaß 1. ℔. Hönig 4. Pfund / Borax $\frac{1}{4}$. Pfund / Silberglett 1. Pfund / Goldglett $\frac{1}{2}$. Pfund / Grünſpan 1. Pfund / dieſes alles zuſammen geſtoſſen und in den Keſſel gethan/ und wann die Farbe warm iſt / ſo thue 30. Pfund Feylſpähne vom Schloſſer / darüber / und noch 20. Pfund Gummi / und 20. Pfund Kupffer-roth darzu / laſſe dieſes zuſammen 8. Tage ſtehen und ruhen/ hernacher fär-

be daraus / wann du aber färben willſt / ſo thue ein Quartier Brandwein darein / dann färbe und ſpühle es aus.

89. Eine ſchöne ſchwartze Seiden-Farbe / welche auf Sammet / Seiden und Wöllen / auch Hüte zu gebrauchen / und darmit alles bey guter Schwärtze zu erhalten.

Nimb blau Provintzien-Holtz ½. ℔. / koche ſolches in 2. Quartier Bier auf die Helffte ein / thue darein ℔ß. Vitriol, und 1. Loth Grünſpan / wann es erſtlich von dem Holtz abgekochet iſt / thue auch darein ½. Loth Gummi Trachant / ſetze es weg / gebrauche es wann du wilſt / duncke eine Bürſten ſo ſcharff iſt / darein / ſtreiche es alsdann über den Hut Wüllen / Sammet oder Seide darmit / und reibe es ein / es erhält alles fein beſtändig ſchwartz.

90. Der Seiden einen guten Geruch zu geben.

Wann die Seide gefärbet iſt / ſo nimb zu jedem Pfund eine Untze guter weiſſer Veylwurtz / lege die Seide / ſo wohl ausgetrocknet ſeyn muß / in ein dichtes Sieb mit Reyhen / ſtreue zwiſchen jede Reyhen etwas geſtoſſener Veylwurtz / laſſe es dann in einen Kaſten / der wohl vermachet ſey / ſetzen / biß des andern Tages / ſo hat die Seide einen guten Geruch.

91. Sau-Bürſter ſchön roth zu färben/ Gewand-Beſem oder Kehrbürſten oder dergleichen Bürſten/ſo man denen Pferden aufſetzet/daraus zu machen.

Nimb Sau-Börſter/ waſche ſie wohl/ lege ſie in Alaun-Waſſer/ ſo lange biß ſie ein wenig gelbe werden; darnach nimb geſtoſſene Röthe (Rubrica Tinctorum) ſo viel genug iſt/ lege es in Eſſig/ und hencke einen Keſſel mit Waſſer über das Feuer und thue auch darein/ oder darunter/ die obgenante Röthe mit ſambt dem Eſſig/ und ſo es anfähet zu ſieden/ ſo thue die Börſter darein/ und laſſe ſie ein wenig ſieden/ darnach nimb es weg von dem Feuer/ und ſo es kalt worden/ ſo nimb die Börſter wieder heraus/ ſo ſind ſie ſchön gefärbet.

92. Die Börſter gelb/ oder grün/ oder blau zu färben.

Wann die Börſter zuvor wohl gewaſchen/ und in Alaun-Waſſer gekochet ſind/ ſo färbe ſie mit dem Ratano oder Saffran/ ſo du ſie willt gelb haben; oder mit Holder-Beerlein oder Attich-Beerlein/ oder blauen Gilgen-Blumen-Safft/ ſo du ſie blau haben willſt/ oder mit Grünſpan/ ſo du ſie grün willſt haben/ und nachdeme du die Farben darein thuſt/ magſt du ſie auf mancherley Art/nach deinem Gefallen/ färben.

93. Eine bewährte Kunſt allerley Beine und Holtz zu färben.

Nimb ſehr ſtarcken Eſſig/ Vitriol, Alaun/ Grünſpan/ gefeylt Kupffer/ thue es alles miteinander in ein Glaß/ laſſe es 7. Tage alſo ſtehen/ darnach koche darinnen Bein oder Holtz/ und miſche ein wenig Alaun darunter/ ſo werden ſie ſchön/ und/ mit was Farben du willſt/ gefärbet.

94. Allerley Bein grün zu färben.

Nimb ein groß Stuck ungelöſchten Kalch/ lege es einen gantzen Tag in das Waſſer am andern Tage aber miſche oder rühre es nur den Mittag und Abend/ darnach ſeyhe es/ und behalte es: Hierauf nimb die Beine welche du grün willt färben/ koche ſie wol in Alaun-Waſſer/ und nachdeme ſie gekochet ſind/ ſo nimb ſie wieder heraus/ dörre ſie/ und ſchabe ſie auswendig wohl/ lege ſie in das obgemeldte Kalch-Waſſer/ miſche darunter Grünſpan/ ſo viel genug iſt/ und koche alles wiederumb wohl miteinander/ zuletzt nimb die Beine wieder heraus/ dörre ſie/ und mache daraus was du willſt. So du das Kalch-Waſſer nicht haben magſt/ ſo nimb Horn darfür/ iſt eben ſo gut.

95. Allerley Beine oder Helffenbeine grün/ gleich dem Schmaragd/ zu färben/ auf eine andere Art.

Nimb Scheidwaſſer (Aquafort genannt) lege darein Kupffer oder Meſſing/ ſo lange/ biß es vom Waſſer gefreſſen. Darnach nimb die Beine/

Beine/ zwar nach deinem Gefallen ſchon formiret/ ſie in das obgenannte Scheidwaſſer über Nacht/ ſo werden ſie ſchön grün/ gleich einem Schmaragd/ und ſo du/ für Kupffer oder Meſſing/ Silber nimbſt/ ſo werden ſie ſchöner.

96. Die Beine roth/ blau oder mit andern Farben zu färben.

Zum allererſten koche die Beine in Alaun-Waſſer/ darnach nimb Kalch-Waſſer/ miſche darunter Peterſilgen/ oder Zinober oder Menig/ oder ſtoſſe eine andere Farbe/ koche die Beine wohl darinnen/ ſo werden ſie gefärbet nach deinem Gefallen.

97. Bücher zu vergulden.

Nimb einer welſchen Baum-Nuß groß Boli Armeni, und einer Bohnen groß Kanden-Zucker/ oder nur weiſſen Zucker/ ſtoſſe es zu Pulver/ vermiſche darunter Eyerklar/ darnach nimb das eingebundene Buch/ lege es unter die Preſſe/ und ſchmiere oder beſtreiche es mit Eyerklar/ darnach wann es trocken worden/ ſo ſchmiere es mit obgeſagter Compoſition, laſſe es trocken werden/ reibe und glätte es wohl/ daß es glatt und glänzigt werde/ wann du es nun verguldem wilſt/ ſo mache es feucht mit Brunnen-Waſſer/ und lege die Gold-Blätlein alſobalden darauf/ mit Baum-Wolle/ trocknet leichtlich/ hernach ſo es wohl trocken worden/ glätte es mit dem Zahn/ und drucke fornen darauff.

98. Bein und Helffenbein weich zu machen.

Nimb Salbey / koche ſie in ſtarckem Eſſig / ſeyhe es durch ein Tuch / und lege das Bein darein / je länger es nun darinnen liegt / je weicher es wird.

Etliche nehmen guten Vitriol, geläuterten Salpeter / jedes 1. ℔. klein geſtoſſen in ein Glaß gethan / wohl verlutirt und deſtillirt / was herüber gehet / das behalte. In dieſes Waſſer lege die Beine einen halben Tag.

Item nimb hole Beine / als von den Schenckeln / gieſſe darein Eppich-Safft / Rettich-Andorn-Safft / biß ſie voll werden / vermache ſie wohl / daß die Säffte nicht heraus lauffen / vergrabe ſie in Roß-Miſt ſo lange du wilſt / je weicher ſie werden.

99. Helffenbein weich zu machen.

Nimb Helffenbein / koche es in Waſſer / mit Allaun zum wenigſten 6. Stunden / ſo wird es weich wie ein Wax / daß man Formen darein drucken kan.

Oder nimb Römiſchen Vitriol, gemein Saltz / eines ſo viel als des andern / wohl unter einander vermiſchet / thue es darnach in einen Kolben / und deſtillire es herüber / behalte das Waſſer / thue das Bein darein / ſo wird es ſo weich wie Wax.

100. Horn weich zu machen.

Nimb Manns-Harn der 4. Wochen lang zugedeckt geſtanden / thue darein 1. Pfund ungelöſchten Kalch / und halb ſo viel Weyd-Pott-

oder Reb-Aſchen / 8. Loth Weinſtein / 8. Loth Saltz / miſche es durch einander / laſſe es wohl flieſſen / darnach gieſſe es in einen Laugen-Sack / und laß 2malen durchlauffen / die Lauge wohl verdeckt / thue das Horn darein / laſſe es 8. Tage lang darinnen beitzen / ſo wird es weich.

101. Horn weich zu machen / daß man Bilder in Formen damit drucken mag.

Nimb 1. ℔. der Aſchen / worvon man das Glaß machet / 1. ℔. ungelöſchten Kalch / 1. Maaß Waſſer / laſſe es zuſammen ſieden / ſo lang / biß es zwey drittheil iſt eingeſotten / dann ſtoſſe eine Feder darein / und ſtrupffe ſie zwiſchen zwey Finger / låſſet die Feder die Haare gehen / ſo iſt es genug geſotten / wo aber nicht / laſſe es långer ſieden / und darauf wann es ſchön lauter worden / rein abſeyhen / und Feylſpåne von Horn / 2. Tag lang darinnen weichen laſſen / alsdann beſtreiche die Hånde mit Oel / und zerreibe das Horn wohl darzwiſchen / wie einen Taig / und drucke es darnach worein du willſt.

102. Horn in Formen zu gieſſen / wie Bley.

Nimb Weyd-Aſchen / und ungelöſchten Kalch / mache eine ſtarcke Laugen darvon / in dieſe Lauge leg Feylſpåne von Horn / laſſe es wohl mit einander ſieden / ſo wird es wie ein Brey / und was für eine Farbe du dann willſt / die reibe und thue ſie darein / und gieſſe es worein du willſt.

103. Glaß weich zu machen.

Es melden unterſchiedliche Authores, wann

man das Glaß in deſtillirt Menſchen-Blut-Waſſer leget / ſo ſolle es ſo weich werden / daß man es nach ſeinem Gefallen ſolle biegen können.

Oder:

℞. Nimb Liebſtöckel ſo viel du willſt / und Saltz / ſtoſſe es in einem Mörſel / vermenge es zuſammen in einen glaſurten Topf / ſetze es darnach an eine feuchte Stätte / ſo wird es zu Waſſer / lege das Glaß darein / laſſe es bey dem Feuer ſieden / ſo wird es ſo weich / als ein leinen Tuch / und ſo man Wein darein thut / ſo wird es hart / und wann es trocken worden / ſo wird es wieder weich. Willt du es wieder härten / ſo nimb Pferds-Huff brenne Waſſer daraus / ſiede das Glas darinnen / ſo wird es wieder hart.

Oder nimb Bocks-Blut / und Creutzwurtz-Safft / laſſe ein Glaß darinnen ſieden / oder weichen / ſo wird es ſo weich / als ein Wachs / oder Leimen / daß man es ziehen und drehen mag / wie man will / ſtoſſe es in ein kalt Waſſer / ſo bekommt es ſeine vorige Natur wieder.

Allerhand Mackel und Flecken aus Gewandt / Sammet / Seiden / guldenen Stücken / Kleidern / ꝛc. zu bringen / es ſeyen Schmaltz-Flecken / Oel- oder Wein-Flecken / oder wie die mögen genennet werden / und das alles leichtlich ohne Schaden / mit Waſſer oder Laugen.

304. Einem jeglichen Gewandt ſeine verlohrne Farbe wieder zu geben.

Nimb 1½ Pfund geſtoßner Weyd-Aſchen /

geuß

geuß 4. Maaß Waſſers darauf/ laß eine Nacht ſtehen/ darnach ſeyhe die Laugen ab/ und nimb 2. Ochſen-Gallen/ und eine Hand voll gedörrt Bircken-Laub/ thue es zuſammen in die Laugen/ und laſſe es miteinander ſieden/ eine halbe Stunde/ oder ſo lang biß ſich das Laub zu Grunde ſetzet/ laſſe es dann kalt werden/ waſerley Farbe du dann wider bringen willſt/ derſelben Farbe Scheerwollen nimb/ und ſiede es abermahlen mit der Laugen/ und laſſe es 14. Tage ſtehen/ oder länger/ ſo nimbt die Lauge die Farbe aus der Wollen. Darnach ſeye es ab von der Wollen/ und waſche das Tuch/ ſo du verneuern willt/ darinnen/ ſo überkommet es ſeine erſte Farbe wieder.

105. Flecken aus dem wüllen Tuch zu bringen.

Nimb eine Laugen die da kalt gegoſſen ſeye/ von Buchen-Aſchen/ thue darein ein wenig Wein-Heffen/ auch gebrannten Leimen/ aus einem Backofen/ lege das Tuch darein/ ſo weit als die Flecken gehen/ ſo zeucht es allen Mackel heraus/ waſche es wohl mit lauterm Waſſer/ und laſſe es trocken werden an der Sonnen.

106. Ein anders.

℞. Sechs Rinds-Gallen/ und noch eines ſo viel Regen-Waſſer/ ein halb ℔. Weinſtein/ 2. Loth Alaun/ ſtoſſe alles klein/ nimb dann ein Trinck-Glaß voll Eſſig/ thue darein 1½. Loth Vitriol, klein geſtoſſen/ gieſſe es zuſammen/ laß ein Drittheil einſieden/ und brauche es wie du weiſt.

107. Ein Waſſer zu machen/ damit man Flecken aus weiſſen Gewandt bringen mag.

Nimb 4. Unzen Alaun/ zwey Becklein voll Waſſers/ laſſe es ein vierthel einſieden/ nimb dann weiſſe Seyffen/ ſchneide ſie klein/ nimb auch 1. Unzen Alaun/ thue es alles in das Waſſer/ und laſſe es zwey Tage ſtehen/ brauche es dann zum weiſſen Tuch.

108. Schmaltz- oder Oel-Flecken aus weiſſen Tuch zu bringen.

Nimb die Stärcke/ die mit Mehl geſotten ſeye/ weiche das Tuch eine Nacht darinnen/ ſo fern als die Schmaltz- oder Oel-Flecken das Tuch begriffen haben/ waſche es aus lauterm flieſſenden Waſſer/ und hencke es an einen Ort/ da die Sonne heiß ſcheint. So du aber Tuch köſtlichen Farben wäſcheſt/ ſo muſt du es aufhencken/ ſo die Sonne mittelmäſſig und nicht zu heiß ſcheinet/ auf daß ſich die Farbe nicht verändere/ dann heiſſe Sonne/ ſchadet den köſtlichen Farben bald.

109. Schmaltz- oder Oel-Flecken aus allerley Gewandt ohne weiſſen zu bringen.

Nimb geſotten Erbis Waſſer/ weiche die Flecken darein/ und waſche es darnach aus lautern friſchen Brunnen-Waſſer/ hencke es dann an die Sonnen/ da ſie warm ſcheint.

110. Auf andere Art Schmaltz-Flecken aus den Kleidern zu bringen.

Kalt-gegoſſene Laugen/ und weiſſe Wein-Heffen ein wenig gewärmet/ und wohl unter ein-

ander gemiſchet/ daß es doch nicht zu heiß ſeye/ und brauche es/ wie oben.

111. Wein-Flecken aus allerley Tuch zu bringen.

Buch-Aſchen-Laugen/ und weiſſer Wein-Heffen jegliches gleich viel/ laſſe das Tuch darinnen über Nacht ligen/ waſche es dann mit lautern Waſſer/ und hencke es an die Sonne.

112. Allerley Flecken aus ſeidenen Schleyern zu vertreiben.

Nimb Pfifferling-Safft/ weiche die Flecken darinnen zwo Stunden lang/ waſche es dann aus lauterm Waſſer/ und laſſe es trocken werden.

113. Allerley Mackel und Flecken/ aus dem Carmeſin-Sammet zu bringen.

Nimb Wein-Reben-Aſchen/ mache darmit eine gute Laugen derſelbigen Laugen nimb 2. Löffelein voll/ thue darein 1. Loth Alaun/ laſſe es eine Weile ſtehen/ darnach geuß es durch/ nimb dann 1. qu. von 1. Unzen Alaun/ 1. qu. harter Seyffen/ $\frac{1}{2}$. qu. weicher Seyffen/ ein viertel gemein Saltz/ ein viertel Salmiac, ein halb viertel Safft von Schellkraut/ ein viertel Kalbs-Gallen/ thue es alles zuſammen/ ſeyhe es durch ein leinen Tuch. Wilt du dann diß Waſſer gebrauchen/ ſo nimb Scheerwollen von Scharlach/ darzu ein wenig feiner kleiner Breſilgen/ ſiede diß alles in dieſem Waſſer ein wenig/ ſeyhe es darnach wieder durch ein Tuch/ ſo haſt du ein ſchön roth Waſſer/ welches alle Mackel vertreibet/ und welcherley Farben du die Mackel

vertreiben willſt / derſelbigen Farbe Scheerwollen nimb/ und mache es alſo wie geſagt.

114. Sammet der da weich iſt / ſteiff und ſtarck zu machen.

Nimb vier Theil Tragant / 1. Theil Gummi-Arabicum, ſtoſſe jegliches ſonderlichen / darnach menge es durch einander / laſſe es 24. Stunden ſtehen. Nach dieſem kehre das obere Theil des Sammets heraus/ nimb dann einen Schwamm/ netze den mit dieſem Waſſer / und beſtreiche die obere Seiten des Sammets darmit/ laſſe ihn dann trocken werden.

115. Die Flecken von Wachs aus allerhand Farben Sammet zu bringen.

Nimb ein gut Rocken-Brod / ſo fein hart ſeye / ſchneide daſſelbige in der Mitten entzwey/ laſſe es auf einem Roſt röſten/ſchabe die Aſchen und allen Unrath darvon ab / und reibe die Flecklein alſo warm fein allgemach/ und ſo lange damit/ biß du nichts mehr von Flecken vermerckeſt / und ſolches kan man zu allen Farben gebrauchen / allein die Carmeſin ausgenommen.

116. Auf andere Art ſolches zu verrichten.

Schmiere das Wachs mit weicher Seyffen / und laſſe es ſo lange an der Sonnen ligen/biß es warm worden / und waſch alsdann mit Waſſer ab/ ſo kommt der Flecken heraus.

Oder verdecke den Flecken mit einem zarten ſubtilen leinen Tüchlein / ſo in einem gemeinen Waſſer genetzet ſeye / zu. Nimb nachmals ein

Blech

Blech oder Blatt von Eiſen / und lege es auf das genetzte Tuch / ſo kommt das Wachs ſämtlichen heraus / und thut ſich in das genetzte Tuch ziehen.

117. Den Sammet zu waſchen/ daß er gleichſam wieder neu werde.

Nimb Harn und Waſſer jedes zwey Pocall voll / Alumen Rochæ 4. Loth / gebrandte Weinheffen / und weiſſen Weinſtein jedes 2. Loth / ſtoſſe alles wohl untereinander / laß in dem Harn und Waſſer in einem Keſſel eine halbe Stunde ſieden / und alsdann etwas von Kleyen hinein werffen. Nachmals nimb einem Keſſel / lege einen Hauffen Tuch mit Kleyen und Aſchen darauf/ gieſſe von den Harn und Waſſer / ſo du in dem Keſſel ſieden laſſen / oben darauf / laß in das Becken durchlauffen / lege / wann ſolches geſchehen / den Sammet in eine Butte/ gieſſe die Laugen ein wenig warm/ und alſo darüber / daß der Sammet allenthalben gleich damit benetzet werde. Endlichen waſche es mit einem ſüſſen fließenden Waſſer ab / und laſſe es an einem Schatten wiederum trocken werden/ ſo wird es ſeiner Flecken los.

118. Eine andere Weiſe ſolches zu verrichten.

Nimb Rinds-Galle 1. ℔. Hönig / Seyffen/ und des reinen gereuterten Pulvers von Schwertel jedes 6. Loth / thue alles in ein Geſchirr von Glaß / miſche und mache es gleichſam zu einem Taige/ laſſe es 10. Tage an der Sonnen ſtehen. Nachmahls wann du ein Gewandt / es ſeye was

es

es wolle / von Gold oder Sammet waſchen willt/ ſo mache ein hell und lauter Waſſer von Kleyen / ſchmiere und beſtreiche es mit der vorgemeldten Materi / mache es an dem Ort/wo du es waſchen willſt naß / und waſche ſo lang mit dem laulichten Waſſer / biß du ſieheſt / daß das helle Waſſer heraus lauffet / Endlichen trockne es an dem Ort / da Gold und Seiden eingedrucket iſt/mit einem reinen und ſaubern Tuch wiederum ab. Wickle es in eine zarte Leinwand / laß an der Sonnen recht trocken werden / und lege einen ſchwehren Stein oder Gewicht darauf / ſo wird der Zeug gleichſam neu.

119. Die Flecken aus Scharlach- oder Purpur-Sammet zu bringen.

Nimb des Safftes von Seyffenkraut einen guten Theil / lege etwas darvon auf die Flecken/ laß zwo oder drey Stunden darüber ligen/ waſche es nachmals mit warmen Waſſer ab/ lege / wann dich beduncket es ſeye der Flecke noch nicht heraus kommen / wiederum etwas von dem Safft darauff / und waſche wie zuvor. Iſt aber der Zeug nicht purpur-farb / ſo nimb ein wenig Seyffen/ und ein wenig von den gemeldten Safft/miſch wohl unter einander / und reibe den Flecken darmit aus.

120. Die Flecken / ſie ſeyen von Fett / Oel/ oder andern Dingen/ aus blauen und anderen ſeidenen Zeug heraus zu bringen.

Mache die Flecken erſtlich mit dem deſtillir-

ten Waſſer von Burtzel- oder Burgel-Kraut / und nach demſelbigen mit einem andern ſchlechten hellen und lautern Waſſer naß / ſo verlieren ſie ſich alſobalden.

121. Die Flecken aus Carmeſin-farben und andern ſeidenen Gewandten zu bringen.

Nimb des Aqua Vitæ, ſo dreymahlen iſt deſtillirt worden / netze den Ort der Flecken an allen beyden Seiten darmit / nimb nachmals das Weiſſe von einem friſchen Ey / ſtreiche es über den Flecken / laß an der Sonnen trocken werden / endlich mit friſchem Waſſer waſchen / und wohl austrocknen / ſo verlieret er ſich alſobalden / wann man nemlichen alles dieſes / wie gemeldet / zum andernmahl wiederholet.

122. Die Flecken aus wüllen Tuch / Doppel-Taffet / Sammet / und allerley Seiden-Gewandt heraus zu bringen.

Nimb ungelöſchten Kalch / benetze und rühre denſelben in einem Geſchirr voll Waſſer herum / mache eine ſtarcke Laugen daraus / laſſe es zwey Tage über einander ſtehen / rühre es offt und viel herum / ſeyhe es nachmahls in ein ander Geſchirr von Glaß / wickle das Gewandt oder Zeug um eine runde Rolle / und benetze die Flecken / ſo offt und viel mit dieſem Waſſer oder Laugen / ſo offt es die Noth erfordert.

123. Mahl und Flecken aus dem weiſſen Zeuge zu bringen.

Mache eine ſcharffe Laugen von Kalch / laſſe ſie

ſie ſieden/ gieſſe es alſo ſiedend in eine zinnerne Kandel/ oder Flaſchen/ reibe die Mahl mit Lemonien- oder Citronen-Safft/ und halte ſie an die weiſſe Kandel/ gehet es nun auf einmahlen nicht aus/ ſo thue es öfters. Es ſolle gar die Eiſen-Mahle ausziehen/ vermeine/ wann man den Dunſt von der Laugen lieſſe an die Mahle gehen/ es würde es eher ausziehen.

124. Die Flecken vom Fett/ aus wüllenen Tuch zu bringen.

Nimb Rocken-Kleyen/ laß in Waſſer wohl ſieden/ nachmahls durchſeyhen/ und mit durchgeſiegener Rinds-Galle wohl vermiſchen/ den Ort des Fleckens mit dieſer Mixtur benetzen/ und ſobalden es trocken worden/ mit friſchem und lauterm Waſſer waſchen/ ſo kommen die Flecken ſehr fein heraus.

Etliche vermiſchen Hönig und Eyerweiß wohl untereinander/ legen es auf die Flecken/ und bringen ſie alſo darmit aus.

Oder nehmen der allerhelleſten Laugen/ laſſen dieſelbige ſieden/ thun ein wenig Kleyen darein/ und laſſen es/ biß es weder zu dünne noch zu dicke wird/ alſo ſtehen/ ſetzen es nachmahls in einen gewiſſen Ort/ und decken endlichen die gantzen Flecken darmit zu.

125. Auf andere Art fette Flecken aus dem wüllenen Tuch zu bringen.

Man nimbt des Safftes von Seyffenkraut/ läſt ein wenig hart und dichte Seyffen darinnen zer-

zergehen / die Flecken darmit reiben / und nachdeme ſie trocken werden / mit warmen Waſſer wohl waſchen / ſo gehet es alles heraus.

126. Die blauen Flecken aus dem grünen Tuche zu bringen.

Reibe die Flecken erſtlichen mit Rinds-Galle / oder man nimbt nur Regen-Waſſer und helle lautere Laugen / miſchet es wohl untereinander / benetzt die Flecken / (jedoch das andere Ort / darneben unberühret) fein allgemach darunter / darmit / und läſſet es an den Schatten wiederum trocken werden / ſo bekommt es ſeine alte Farbe.

127. Wie man fette Flecken aus dem Gewand bringen kan.

℞. Nimb friſche Eyerdottern / zerklopffe ſolche wohl / reibe darmit die Flecken / biß es durchſchlägt / und zu beyden Seiten naß wird / darnach laß an der Sonnen trocknen / und waſch darnach ab / mit ein wenig lauterm Waſſer.

128. Wein-Mähler aus allerley Sammet zu bringen.

Nimb Wein-Reben-Aſchen / mache daraus eine Laugen / darnach brenne Weinſtein zu Aſchen / mache auch eine Laugen daraus / mit ſolcher Laugen waſche es.

129. Mähler aus allerley Farben zu bringen.

Nimb ein Tuch lege es an die Mähler / und lege darauf einen naſſen Bad-Schwammen / darnach geſchlagen mit einem Steckelein.

130. Oel-

130. Oel-Flecken aus einem Gewandt zu bringen.

Siede Erbſen ſolange/ biß die Hülſen herab-gehen/ und waſche die Mähler daraus/ darnach aus lautern Waſſer.

131. Flecken und allerley Mähler aus dem Gewand zu bringen.

℞. Nimb Weyd-Aſchen/ und thue ſie in ein heiß Waſſer/ mache eine ſcharffe Laugen daraus/ ſchneide darein ℔j. Venediſcher Seyffen/ daß ſie darinnen zergehe/ darnach nimb Tuchmacher-Thon/ eines Kopffs groß/ zerreibe ihn in der Laugen/ daß es wird wie ein Brey/ darnach mache Zäpflein daraus/ jedes eines Fingers dick und lang/ und laſſe es trocken werden/ verwahre ſie alsdann; Wann du ſie nun brauchen willt/ ſo geuß Waſſer auf das Gewand/ da die Flecken ſeynd/ und reibe es mit den obgemeldten Zäpflein eines/ und darnach mit dem Tuch herwieder/ ſo gehen ſie aus.

132. Aus allerhand ſeiden Gewand Mähler vom Wein auszubringen.

Nimb das Gewand/ und netze die Flecken mit Bach-Waſſer/ und laſſe es an dem Lufft/ und ja nicht an der Sonne/ und laſſe es alſo trocknen/ es wird ſchön rein wie vorhin.

133. Blaue Flecken aus liecht-grünem Tuch zu bringen.

Nimb Aſchen/ geuß Bach-Waſſer daran/ mache

mache einen Kalches/ rühre es offt durcheinander/ ſtreiche es hernach auf die Flecken/ und laß trocken werden/ und reibe es hernach aus dem Tuch/ ſo wird es ſchön.

134. Feiſte Mähler zu vertreiben.

Nimb Kupfer-Waſſer/ waſche darmit/ das vertreibet die feiſten Mähler/ aus dem Gewand.

135. Mähler aus dem Gewandt zu bringen/ es ſeye was für Farbe es wolle.

Nimb 2. Loth ungelöſchten Kalch/ und eine Ochſen-Gallen/ und Biber-Kraut/ auch eine welſche Nuß/ nimb darnach eine ſchöne Laugen/ und mache das durcheinander/ und laſſe es dann ſtehen/ ſo iſt es alle wegen gut/ darnach ſtreiche es darauf/ ſo vergehen die Mähler.

136. Mahl aus allerhand Tuch/ Taffet/ Zeuge und Scharlach zu bringen.

Man nimbt zwey Eyerdottern ohne das Weiſſe/ ſchabt von einer Spaniſchen oder Venetianiſchen Seyffen etwas darein/ klopfft und rühret es/ daß es wohl unter einander kommet/ nimb alsdann laulichtes Waſſer/ und beſtreiche darmit das Mahl/ aber nicht weiter/ thue darnach von obbeſagter Materi darauf/ duncke es wieder in laulicht Waſſer/ reibe es wohl aus/ und trockne es an der Sonnen.

137. Mähler und Flecken auf andere Art aus den Kleidern zu bringen.

Man nimbt wohlgedörrter Venetianiſcher

Seyffen 6. Unzen/ Grünſpan 6. qu. Weinſtein-Oel 1½. Unze/ und Ochſen-Galle ſo viel nöthig/ daraus macht man Kugeln/ darvon alle Mahle vertrieben werden.

138. Pech-Flecken aus den Kleidern zu bringen.

Wann das Pech noch feucht iſt/ſo ſtreue man warmen/ dörren und gepulverten Leimen darauf/ und das thue man ſo lang und ſo offt/ biß das Mahl ausgeſogen iſt/ſo ferne aber das Pech ſchon trocken worden/ ſo muß man vorhero Baumöl darauf ſalben/ zum Feuer halten/ und den Leimen auf beſagte Weiſe darzu gebrauchen.

Hartes Pech aber aus den Kleidern zu bringen/ ſo muß man warmes Oel oder dünne Fettigkeit auf den Flecken bringen/ oder legen/ ſo ſolviret ſich alſobalden das Pech/ und die Fetten ſamt dem Pech/ wird mit einer Laugen oder Seyffen/ und dieſe alsdann mit warmen Waſſer ausgewaſchen.

139. Flecken und Mähler aus den Kleidern zu bringen.

Alle Mähler/ die aus unſaubern Waſſern oder aus zuckerten Wein in die Kleider kommen/ werden am beſten mit reinen/ und wohl heiſſen Waſſer abgewaſchen/ und je wärmer das Waſſer iſt/ je eher gehen die Mahl aus/ ſo gar auch die Fetten und ölichten Mahl/ laſſen ſich mit gar heiſſen Waſſer füglich austilgen.

Dinten-Mähler gehen weg/ wann man ſie mit warmen Limonien- oder Citronen-Safft/ oder

der Spiritu acido aquæ fortis, oder Sauer-Ampfer-Safft beſtreichet/ und wieder auswäſchet/ ein leinen Tuch mit Dinten beflecket/ waſche mit weiſſen Wein Eſſig/ und folgendes mit Seyffen-Waſſer.

Nimb pulveriſirten Alume di Rocca, mache ihn mit ſauren Limonien-Safft/ zu einer Maſſa, laſſe ſolche an der Lufft trocknen/ und mit dieſer reibe die Buchſtaben/ oder das Dinten-Mahl ſachte/ ſo wird es ſich dadurch bald verlieren.

140. Allerhand Flecken aus Kleidern und Tüchern zu bringen.

Nimb wohlgeriebenes gemeines Saltz/ und ſchwartze Seyffen/ eines ſo viel als des andern/ miſche es wohl unter einander/ beſtreiche die Flecken darmit/ wann ſie nun von der erſten Lauge trocken worden ſind/ ſo waſche ſie mit laulichtem Waſſer.

141. Oel aus dem Papier zu bringen.

Man nimbt gar klein zerſtoſſen und durchgeſiebten Kalch thut ihn auf Papier/ uñ legt das Papier/ worinnen das Mehl iſt/ darauf/ wäre aber das Mahl alt/ ſo muß man es öffter wiederholen.

142. Die Kleider vor den Schaben zu bewahren.

Wann man Campfer mit Lein-Saamen oder Pfeffer-Körnern in ein leinen Tüchlein bindet/ und in den Kleider-Kaſten/ an etlichen Orten hin und wieder zu den Kleidern legt/ daß der Geruch

darvon durchaus vermercket wird/ wird man keine Schaben verſpühren können.

Noch anderſt.

Man nimbt gedörrtes Nuß-Laub und Hopffen/ leget es unter die Kleider/ ſo kommt auch kein Schabe darein.

Item Wermuth und Nuß-Laub/ oder Wermuth und Hopffen/ laſſen auch keine Schaben in die Kleider kommen.

Oder wann man im Mertzen kühnicht Holtz dünn ausſchneiden läſſet/ und zwiſchen die Kleider abſonderlich in die beltzene Kleider/ oder rauhe Wahre legt/ ſo kommt auch kein Schabe darein.

Wermuth- und Baldrian-Wurtzel ſollen auch gut dafür ſeyn.

Item Wein-Rauten/ Fahren-Kraut und Wurm-Kraut/ ſolle dieſes auch verhüten.

NB. Wann man die Kleider und Peltz-Wercke in die Küſten legt/ ſoll man den Staub rein daraus klopffen/ und das Futter feſt zuſammen legen/ und in ein ſauber leinen Tuch/ ſo feſt als möglich iſt zuſammen packen/ und alſo unter den Leingewand verwahren/ auch ſoll der Kaſten oder Truhen ſo viel möglich wohl ausgereinigt und ausgeputzet ſeyn.

143. Noch ein anders.

Etliche halten dafür/ ſo man Mertzen-Kühn und Hopffen zu den Kleydern und Peltz-Werck leget/ ſo ſollen auch keine Schaben oder Motten darein kommen.

143. Wein-Mähler zu vertreiben.

Nimb ungelöſchten Kalch / thue ihn in ein Waſſer ſo gewinnet das Waſſer eine Haut / die thue hinweg / darnach nimb ein Tuch wickle es darein / und reibe es darmit / ſo lang / biß die Flecken heraus gehen.

144. Allerhand Flecken aus Kleydern und Tüchern zu bringen.

Nimb wohlgeriebenes gemeines Saltz / und ſchwartze Seyffen / eines ſo viel als des andern / vermiſche ſie wohl durcheinander / und beſtreiche die Flecken darmit; wann ſie nun von der erſten Laugen troken worden / ſo waſche ſie mit laulichtem Waſſer / und alsdann werden die Flecken hinweg ſeyn.

145. Wie man die Flecken aus einem ſeidenen Gewand bringen möge.

Verbrenne die vördern Füſſe von einem Hämmel zu Aſchen / mache ein Pulver daraus / überſtreue die vorhero mit Waſſer benetzte Flecken darmit / wann ſie nun an der Sonnen wieder getrocknet worden / ſo befeuchte ſie wieder mit Waſſer / und ſtreue ſie darauf / wie zuvor / mit dem Pulver. Wirſt du nun ſolches zum öfftern wiederholen / und das Pulver allezeit fleiſſig abwaſchen / ſo werden die Flecken verſchwinden.

146. Wie man die Dinten-Flecken aus dem Tuch bringen ſolle.

Waſche zuvor das Tuch mit den ſchärffeſten Eſſig / drucke hernach ſolchen wohl heraus / und halte mit reiben fleiſſig an. Waſche es darnach mit Waſſer und Seiffen / ſo werden die Flecken nicht mehr erſcheinen.

147. Wie man Dinten- und Wein-Flecken aus dem leinen- und wüllenem Tuch bringen mag.

Nimb Limonien- oder Pomerantzen- oder Citronen-Safft/ ſo viel du willſt/ und ſo viel du vonnöthen haſt/ die Flecken damit zu benetzen/ trockne ſie zum öfftern/ waſche ſie hernach mit kaltem Waſſer ab/ ſo werden ſie vergehen. Sind es Dinten-Flecken ſo waſche ſit mit heiſſer Seiffen und Eſſig.

148. Oel-Flecken aus den Zeugen zu bringen.

Streiche Weinſtein-Oel darauf/ waſche es mit warmen Waſſer wohl wieder aus/ hernach mit kalten Waſſer noch 1 malen 3. oder 4. ſo wird der Zeug oder Tuch wieder ſchön/ und gehen die Flecken hinweg.

149. Allerley Flecken aus den Gewandten zu bringen.

Nimb ein gantz friſch neu gelegt Ey/ mache es auf der Spitzen auf/ laſſe das Weiſſe heraus lauffen/ nimb dann den Dotter und zerklopffe ſolchen wohl ab/ und ſtreiche ſolchen über die Flecken/ laſſe es darnach in linder Wärme trocknen/ alsdann nimb gute Land Seiffen und keine Venediſche/ und beſtreiche den Flecken darmit/ hernach nimb heiſſes Fluß- oder Regen-Waſſer/ waſche jeden Flecken beſonders/ wann es ausgewaſchen/ ſo waſche es nachgehends noch einmahlen/ als man Schleyer wäſchet.

***

Achte Abhandlung / Von vielerley ſchöner Zucker-Arbeit / und unterſchiedlichen Koch-Künſten.

I. Vom Zucker-Arbeiten.

WJe man von Zucker / ohne Tragant / allerley Gewürtze / als Zimmet / Nägelein / Muſcaten-Nüſſe / Jngwer / Calmuß / und dergleichen: Jtem von weiſſen Zucker-Candel / der gar klein geſtoſſen / und mit Roſen-Waſſer zur ſubtilen Maſſa angemacht zurichten kan. Solchen Teig nimbt man unter alle Sachen / wie folget.

1. Gebackene Nägelein zu formieren und zu backen.

Nehmet obgemeldter Maſſa 4. Loth / geſtoſſener Nägelein 4. Loth / dieſes wohl untereinander gemiſchet / und geſtoſſen / alsdann Nägelein daraus formiret / wann ſie nicht ſchwartz genug werden wollen / muß man gebrannte Brod-Rinden klein ſtoſſen / und darunter miſchen.

2. Weiſſe Zucker-Nägelein zu machen.

Nehmet einen Löffel voll Tragant / in ein Mörſel / gieſſet 6. Tropffen Nelcken-Oel darzu / ſtoſſet

es wacker untereinander / hernach ſtoſſet und knâtet ein Pfund Puder Zucker darunter / und machet Någelein daraus aus freyer Hand: Alſo kônnet ihr auch ſchwartze Någelein / welche natůrlich ſo aus ſehen machen. Ihr můſſet aber an ſtatt der 6. Tropffen Nelcken=Oel ein halb Loth klar geſtoſſene Någelein nehmen / ſonſten handthieret darmit wie mit den weiſſen.

3. Gebackene Zimmet zu machen.

Nehmet gemeldter Maſſa 4. Loth / geſtoſſener Zimmet 1. Loth / dieſes ſubtill untereinander gemiſchet / wann der Teig nicht roth genug wåre / můſte man ein wenig Bolum armenium darunter nehmen / und den Teig dinne auftreiben / und ůber runde Hôltzlein geſchlagen / alſo laſſen trucken werden / die Hôltzlein werden hernach außgezogen / ſo ſcheinet es als wie Zimmet=Rôhren.

4. Gebackene Muſcaten=Nůſſe zu machen.

Nehmet 4. Loth obgemeldeten Teiges / ein Loth geſtoſſene Muſcaten=Nůſſe / dieſes untereinander vermiſchet / geſtoſſen und aus der Hand Muſcaten daraus gemachet.

5. Gebackenen Ingwer zu machen.

Nehmet 4. Loth des Teiges / ein Loth geſtoſſenen Ingwer / dieſes wohl untereinander gemiſchet / wie gemeldet und zu Ingwer=Zåhen formiret.

6. Gebackenen Calmus zu machen.

Nehmet gemeldeten Teiges abermahlen 4. Loth /

geſtoſſenen Calmus 1. Loth/ dieſes untereinander gemiſchet / wie ſchon gemeldet worden.

NB. Zu dem Calmuß / Jngwer/ Muſcaten-Nůſſe/ und andern mehr/ můſſen in gegoſſene Formen von Zinn oder Gips/ auch wohlgeſchnittene hǒltzerne Formen gemachet werden / darmit man obgemeldte Stůcke formiren / und ihme eine rechte Geſtalt geben kan.

NB. Eine jede Form muß von zweyen Stůcken ſeyn.

7. Morſellen auf ſonderliche Art / desgleichen auch Kräntzlein zu machen.

Nehmet ein Viertel Pfund abgezogene Mandeln/ etwas gröblicht mit Roſen-Waſſer zerſtoſſen; (doch auch nicht zuviel ſonſten flieſſen ſie ſehr/ wann viel Waſſer darbey/) nehmet ein Viertel Pfund/ klein geſtoſſnen Zucker / Specerey nach Belieben/ als Någelein/ Zimmet/ Muſcatenblumen / Pfeffer / Cardomomien / Jngwer / ein jedes ohngefehr ein halb qu. oder ſo viel man will / desgleichen auch eingemachte Sachen / gröblicht zerſchnitten / als Jngwer / Citronat/ Pomerantzenſchalen / Citronenſchalen / jedes ſo viel als des andern / nach Belieben/ die Mandeln/ Zucker/ und Specerey untereinander gemiſchet / alsdann auf die Oblaten geleget / ohngefehr eines Daumens-hoch / und machets zween Fingers breit / als wie andere Marſellen / backet ſie hernach in der Torten-Pfannen; Wann die Mandeln an der Seiten der Morſellen/ oder obenher / etwas gelb werden / ſo ſind ſie fertig.

NB. Man muß oben ſtärcker Feuer geben / als unten/ſie flieſſen ſonſten ſehr / wann das Feuer unten zu ſtarck iſt / man kan ſie ſamt den Oblaten auff ein Papier legen / ſo vorhero mit Weitzen-Meel beſtreuet worden / und alſo backen. Man kan auch der Morſellen 4. oder 6. auff eine Oblat legen / oder auch wohl mehr / nachdeme die Oblaten groß ſeynd/ wann die Marſellen ausgebacken / ſo pfleget man ſie zu beſchneiden; hernach zieret man ſie mit einem glatten Eyß / wie die Macronen / ſie können auch mit dreyen Stücklein Gold überzwerg überleget werden.

NB. Das Gewürtz wird nicht zu Pulver geſtoſſen / ſondern etwas gröblicht / die Kräntzlein werden in die Runde auch auff Oblaten geleget/ohngefehr eines Fingers dick / und gebacken wie Morſellen.

8. Herrliche Citronen-Morſellen.

Nimb des innern Fleiſches von Citronen / zerſchnittener eingemachter Citronenſchalen jedes 2. Loth/Citronenöl 12. Tropffen/ des reineſten Citronen-Safftes / ſo viel vonnöthen / Zucker/ ſo in Citronen-Safft zerlaſſen/ ein Pfund / mache daraus Morſellen /wie du weiſt/dieſe geben eine gute Hertzſtärckung.

9. Auff eine andere Art.

Nimb candirte Citronenſchalen/ Citronat/Citronenblumen/von jedem 3.Loth/friſche eingeſchnittene Citronenſchalen 1. Loth/ deſtillirt Citronen-Oel 6. Tropffen / gereinigten Citronen-Safft/ ſo viel vonnöthen / in Citron-und Roſen-Waſſer

zerlöſten Zucker ein Pfund/ &c. darvon mache Morſellen.

10. Stärck-Morſellen.

Nimb des eingemachten Citronen-Fleiſches/ eingemachter Indianiſcher Nüſſe/ eingemachter Muſcateller-Birnen/ eingemachter Hahnenbutten/ alles klein zerſchnitten/ und jedes ein halb Loth/ geſchälter ſüſſer Mandeln und Pinien/ welſcher Pimpernüßlein jeder 1. Loth/ in Zimmet und Roſen-Waſſer aufgelöſten Zucker ℔ß. daraus gieſſe Marſellen.

NB. Vor die Krancken kan man auch ein paar Loth Confect-Alkermes darzu thun.

11. Sehr ſtärckende Magen-Grieben.

Man nimbt aus der Apothecken Spec. Morſ. Imperat. 1. Loth/ Pinien klein geſchnitten ein halb Loth/ wieder aus der Apothecken Spec. Aromat. Roſat. anderthalb qu. des in Roſen-oder Deumenten aufgelöſten Zuckers ℔ß. Biſam 2. gr. mache Morſellen.

12. Köſtliche Grüben zur Feſtigkeit zum Venus-Krieg.

Nimb aus der Apothecken der Latwergen Diaſatyr. 2. Loth/ eingemachter und kleingeſchntitner Manns-Treu-Wurtzel anderthalb Loth/ geſchälter und klein-zerſchnittner Pinien/ und ſüſſer Mandeln jedes 3. qu. und wieder aus der Apothecken Spec. Aromat. Roſat. Diarrh. oder Abbat. ein qu. grauen Amber Zibeth/ jedes 2. gr. 22. Loth in Zimmet-Waſſer aufgelöſten Zucker/ gieſſe Grieben

ben daraus. Alles nach dem Apothecker Gewicht.

13. Dergleichen Art andere.

Nimb abgeſchälter ſüſſer Mandeln / Pinien jedes ein halb Loth / Zimmet / Jngwer / Paradyß-Körner / langen Pfeffer / Muſcaten-Nüß jedes 1. qu. Hirſchbrunſt / Stendel-Wurtz jedes dritthalb qu. Ochſen-Ruthe 3. qu. im Zimmet Waſſer aufgelöſten Zucker ℔ß. darvon mache Morſellen oder Grieben. Alles nach dem Apothecker-Gewicht.

14. Fürtreffliche Schwindel-Grieben.

Nimb Blumen von Lavendel 1. qu. von Roßmarin / Cardomomien / Cubeben jedes ein halb qu. præparirten Coriander / Eniß-und Fenchel-Samen jedes 1. qu. Muſcaten-Blüh / Gewürtz-Nägelein / wilden Senff-Saamen jedes 1. Loth / eingemachte Mirabalonen / Citronenſchalen / Muſcaten-Nüſſe jedes ein halb Loth / Roſen-Zucker anderthalb Loth / Salbey-Zucker ein halb Loth / Alkermes Confect, anderthalb qu. grauen Amber ein halb Scrupel / ein und $\frac{1}{4}$ Pfund in Roſen und Zimmet-Waſſer aufgelöſten Zuckers. Mache nach der Kunſt Grieben / oder Morſellen / daraus.

15. Von Zucker allerhand Sachen / als Bilder / Thiere / und Früchte zu machen.

Nehmet den ſchönſten und weiſſeſten Canarien-Zucker / läutert ihn mit Eyerweiß / und ſchaumet ihn wohl; dann abgehoben / durch ein ſauber Tuch lauffen laſſen / und wieder auff das Feuer geſetzet /

und

und ſehr dicke geſotten/ hernach vom Feuer genommen/ und mit einem höltzernen Stöſſel gerieben/ ſo wird er ſchön weiß. Weiln er noch flieſſet/ müſſet ihr ihn alſobalden in die Form/ oder Model gieſſen/ und bald über ſich/ bald unter ſich halten/ oder kehren/ daß die Formen mit Zucker recht belauffen/ und die Figur nicht löcherigt werde; zuvor muß man aber die Form/ in kalt Waſſer legen/ mit warmen Waſſer gehet es beſſer an/ und müſſen die Formen ehe der Zucker hinein gegoſſen/ mit einem Schwamme ausgetrocknet ſeyn. Wann man Citronen gieſſen will/ kan man den Zucker/ nachdeme er geſotten gelb färben/ und trocken werden laſſen/ und ihme ſeinen natürlichen Citronen-Geruch geben.

16. Kräfftiges Zucker-Brod auff Piemontiſche Art zu bereiten.

Nimb drey friſche Eyer/ ſchlage es wohl und lang/ dann ein halb Pfund Zucker/ klopffe oder ſchlage es wiederum untereinander wohl/ darunter thue ein Pfund ſchönes Meel/ und ein Händlein voll Eniß/ darnach laſſe den Teig durch einen Triechter/ auff ein mit Butter beſtrichen Papier trieffen/ alſo/ daß ſie nicht zuſammen flieſſen/ das Eyß/ ſo darauff gehöret/ muſtu von halb Zucker und halb Meel gemacht darüber ſtreuen/ dann über einem ſolchen Feuerlein verfertigen.

17. Savojiſches Zucker-Brod zu verfertigen.

Dieſen Teig muſtu/ wie die obigen/ zurichten/ nur

daß

daß er mit einem höltzernen Löffel auff das Papier etwas breiter gegoſſen wird/wann du ihn vom Feuer genommen/ und er ein wenig erkaltet iſt/ muß man denſelben von dem Papier abthun/und ihn längſt über ein Rollholtz hängen/ damit er von unten/ gleich wie an einen Tropffen-Fall ausgeholet werde/ darnach mache das Eyß darüber.

18. Groß-Zucker-Brod zu backen.

Nimb von 24. Eyern das Weiſſe/ und 4. Dottern darzu/ ein halb Achtelein/ oder etwas mehrers Roſen-Waſſer/ zerklopffe es wohl untereinander/ und laſſe es durch ein Seicherlein lauffen/ darnach nimb ein ſchönes Semmel-Meel/ und mache einen Teig an/ wie einen Spritz-Küchleins-Teig/ wann dann nun der Teig wohl geſchlagen iſt/ ſo nimm ein Pfund Zucker/ ein halb Loth Coriander/ 2. Loth zerſtoſſenen Eniß/ und rühre es untereinander/ der Teig aber ſolle nicht ſo gar dicke ſeyn/ wie ein Sprütz-Küchleins-Teig/ darnach nimb ein blechin Geſchirr/ ſo hierzu gehörig/ und lege den Boden rings herumb voll Oblaten/ alsdann ſchütte den Teig darein/ oder nur halbvoll/ darmit es in die Höhe gehen kan/und thue ihn in den Ofen/ laſſe ihn fein gemach backen/ und wann er oben fein gelbicht worden iſt/ ſo thue ihn heraus/ und laſſe ihn alsdann ein wenig erkühlen/ darnach ſchneide es zu Stücklein nach deinen belieben/ dick oder dünn/ und lege es hernach im Papier auf den Ofen und laſſe es folgend austrocknen.

19. Klein Zucker-Brod zu backen.

Nimb ein halb Pfund Krafft-Meel/ oder ſonſten

ſten des ſchönſten Meels/ auch ein halb Pfund Zucker/ ſechs Eyer/ 6. Löffelvoll Roſen-Waſſer/ 1. Loth geſtoſſnen Eniß/ und rühre es alles untereinander/ darnach mache es zu einem Teig/ und ſchlage ihn wohl/ wie ein Hefen-Küchleins-Teig/ darnach ſtreiche es auff Oblaten/ rund oder länglicht/ wie du wilſt/ und backe es in einer Torten-Pfanne/ aber untenher nur ein wenig Glut/ oben auff etwas beſſer/ und beſtreiche es oben mit einem zerklopfften Ey/ und Roſen-Waſſer.

20. Spaniſche Bretzen zu machen.

Stoſſe einen Vierling Mandel mit Roſen-Waſſer ab/ dann thue ſie mit 2. Loth Zucker in eine Schüſſel/ mache ein Teiglein mit Eyerdottern/ ein wenig Zucker und Meel/ würcke es ab/ daß du es länglicht wülgern kanſt/ nimb den obern Teig walgere ihn rund wie Würſt/ doch nicht zu dicke/ lege ihn den gewälgerten Teig/ ſchlage das andere Theil darüber/ zwicke es mit einem Zwickerlein/ verſtreiche es mit einem Weiſſen von Ey/ das nicht auslaufft/ magſt formiren einen Nahmen/ oder runde Schnecken/ oder Hertz-Geſtalt/ backe es auf ein Blech in einem Oeffelein/ überſtreiche es letzlichen mit Eyerweiß wann du wilſt.

21. Sonderbar Art Zucker-Brod zu backen/ gut zum Trunck.

Nehmet 3. Eyer/ ſchlaget ſie in eine Schüſſel/ eine gute Viertelſtund wohl geſchlagen/ nach dieſem ein Pfund Zucker darunter/ ſehr wohl gerühret/ hernacher 1. Loth geſtoſſenen Zimmet/ ein halb

Loth geſtoſſene Någelein / 3. Pfund weiß Meel / ſolches alles wohl mit einander lang gerůhret / und zuletzt die euſſerſte gelbe Schaalen von zwey Citronen / oder einer Pomerantzen / welche noch friſch auch darunter gerůhret ; Solche Schaalen muß man auff dem Reibeiſen abreiben / wann ſolches geſchehen / ſo klecket dieſen Taig fein formlich rund auffs Papier / und backets in eine Torten-Pfannen / wann ſolches gar iſt / lehret und weiſet es ſich ſelbſten.

22. Dotter-Brod zu machen.

Nimb ein halb Pfund ſchônen Zucker / ein ℔. gut Weitzen-Meel / 12. Eyerdottern / Eniß / Fenchel / jedes ein halb Loth / wohl zerſtoſſen / mache es untereinander zu einem Teig / und bereite es wie recht iſt.

23. Eniß Brod zu backen.

Nimb ein halb Pfund Zucker / anderthalb Vierling ſchôn Meel / 8. Eyer / Eniß / Fenchel / Coriander / Muſcatenblůhe / eines jeden nach deinem Belieben / laſſe den Eniß gantz / magſt den Fenchel ein wenig zerſchneiden / die ůbrigen klein ſtoſſen / mache es und thue es auff eine Oblaten / und backe es.

24. Blåtzlein Brod zu backen.

Nimb zehen Eyer / zerklopffe es wohl / thue es in eine Schůſſel / růhre ein Pfund Zucker / und Meel / ſo viel / daß der Teig ſeine rechte Dickung ůberkommet / und nicht zu flůſſig wird / auch ein Lôffel voll Coriander / und Eniß darein / ſchneide runde Blåtzlein von Oblaten / thue den Teig darauff

ſie

ſiehe zu/ daß er nicht herab gehet/ ſetz auff ein Blech/ in ein Backöfelein/ laß kochen/ biß ein wenig braun werde.

25. Aniß-Blätzlein zu backen.

Nimb ein Ey / zerklopffs/ und ein halben Vierling klein gereutenen Zucker / menge die Eyer unter einen Vierling Meel / dann nimb ein wenig von dieſem Mues/ rühre es ſamt dem Zucker untereinander / mache den Teig dick/ biß er ſich gieſſen läſſet / darnach ſchneide Oblaten/ ſo groß du wilſt/ thue des Teiges mit einem Kochlöffel darauff / lege es auff ein Blech / und backe es in einem Oefelein / wann es gebacken iſt / menge Zucker unter gut Roſen-Waſſer / rühre es ſo lang / biß das Waſſer weiß wird / alsdann ſtreiche es mit einem Meſſer / ſo dick du es vonnöthen erachteſt darüber/ laß es alſo im Oefelein trocknen.

26. Biſem-Blätzlein zu backen.

Acht Eyer genommen / ſchlaget dieſelben eine Stunde ſehr wohl / rühret hernach hinein ein ℔. Zucker / und ein halb Pfund Stärck-Meel / oder Reyß-Meel / oder ein Pfund Meel/ oder ein ℔. Zucker: Wann nun ſolches untereinander gerühret / ſo thut etwas Biſam/ ſo viel ihr wollt/ hinein / und rühret es ſehr wohl untereinander; klecket es rund und länglicht auffs Papier / backets in der Torten-Pfannen / ein klein wenig bräunlicht.

27. Muſcaten Brod zu backen.

Nimb ein halb Maaß Eyerweiß/ und 2. Pfund

Zucker / zerklopffe es wohl / thue auch 2. Pfund Meel / und einen Löffelvoll Fenchel darunter / rühre es wohl untereinander / darnach thue Oblaten in das Schärtlein / neben und unten / gieſſe den Teig hinein / doch daß das Schärtlein nur halb gefüllet werde / laß in einem Oefelein backen / biß braun wird / ſetz an ein Ort das kühl iſt / oder in Keller darnach ſchneide es wie du wilſt.

28. Kräfftige Mandel-Kräpfflein zu backen.

Nimb einen Vierling geriebene Mandeln / 6. Loth Pinien-Nüßlein in ein heiſſes Roſen-Waſſer geweichet / und darinn quellen laſſen / darnach reibe ſie / und thue ein wenig Zucker / Roſen-Waſſer und Zimmet daran / rühre es untereinander / und mache es nicht zu dünne / darnach mache ein Teiglein an / mit Roſen-Waſſer und mit ſchönem Meel / ſchlage die Fülle darein / und mache Strützelein daraus / alsdann laſſe es eine Weile in einer Torten-Pfannen backen.

29. Nonnen-Brod zu backen.

Machet einen Teig von Marcipan-Maſſa, darunter Pfeffer / Zimmet-Nägelein / Cardomömlein / Muſcaten-Blumen / nach Beliebung / daß ſie fein ſtarck davon ſchmäcken / gemiſchet; desgleichen auch Citronat / Citronen-Schalen / Pomeranzen-Schalen / eingemachten Ingwer / alles gröblicht zerſchnitten / und mit eingemenget / dann runde Kugeln daraus gemachet / ſo groß als man will / alsdann in Teig / wie die Spaniſchen Bretzeln / ein-

eingeſchlagen / mit einem Rädlein abgeſchnitten / in der Torten-Pfannen wohl ausgebacken / biß ſie etwas gelbe werden.

30. Neapolitaniſche Pißquit / oder Zweyback / zu machen.

Nimb von dem Pinnelean-Saamen ein Viertel eines Pfundes / zwey Unzen ſüſſer weiß-geſchälter Mandeln / das weiſſe von zwey Eyern / einen Löffelvoll All- oder Bier-Hefen / einen Löffelvoll ſüſſen Rahm / klopffe dieſes alles zuſammen in einem Mörſner / thue hierzu Biſam und ein wenig grauen Amber / tropffe es auff eine Paſteten-Schüſſel / und backe alſo wie du wilſt.

31. Italieniſche Pißquit zu machen.

Nimb fein durchgeſiebten Zucker / arbeite ihn durch mit Gummi Tragant / in Roſen-Waſſer eingebeitzet / zerſtoſſe es zuſammen in einem Mörſer / mit ein wenig weiß von Ey / darnach knete es mit ein wenig Eniß-Saamen und Biſam / und mache Ballen daraus / ſo groß als Herren-Aepffel / beſchneide ſie wie ein Semmel-Brod / oder Rundſtück / darnach backe ſie auff Paſteten-Schüſſeln / wann du merckeſt / daß ſie etwas in die Höhe ſteigen / nimb ſie aus / und berühre ſie nicht / ehe ſie kalt werden / darmit ſie nicht brechen.

32. Die ſo genannte Printzliche Pißquiten zu machen.

Nimb 8. Eyer / ein ℔. Zucker uñ ein ℔. fein Meel / klopffe dieſes alles zuſam̃en eine Stunde lang; dar-

nach nimb einige Kåſtlein von verzinnten Blech gemacht / und beſtreiche ſie mit Butter / wann du ſie fůllen wilſt / thue eine halbe Unze klein gepůlverten Eniß-Saamen / fůlle die Kåſtlein halb voll / darnach ſetze ſie in einen Ofen / der ſo heiß ſeyn muß / als vor Semmel-Brod nöthig / und backe ſie.

33. Zum Balds zu machen.

Nimb etwas von dem Printzlichen Bißquiten-Teig / ſchůtte ihn ins Meel / thue ein wenig Zimmet und Jngwer darzu / uud wålgere es aus / mache Knotten daraus/und backe ſie.

34. Marcipan-Prezel zu machen.

Zu dieſen nimbſtu nichts/ als nur den rechten Marcipan-Teig/bloß/daß du ihn mit etwas Weiſſem von Eye anfeuchteſt. Darvon mache kleine Bretzeln / dörre ſie in einem Ofen / beſtreiche ſie mit Spiegel/ und beſtreue ſie mit bunden Zucker/ ſie můſſen aber nicht vom Bleche abgenommen werden / bis ſie kalt ſind / du kanſt ſie auch verguldén.

35. Macronen zu machen.

Nimb ein Viertel Pfund wohlgeſtoſſner Mandeln / 4. Loth geſtoſſenen Zucker / auch Gewůrtze/ als Zimmet / Cardamom / Muſcaten und dergleichen/nach eigenem Belieben/ rühre es wohl untereinander / und thue darzu ein gantzes Ey/ und noch von einem das Weiſſe / ſo aber zuvor wohlgeklopffet / oder gequirelt werden muß/ dann ſtreiche dieſen Teig auf Oblaten / ſo groß du wilſt/ und backe ihn ab / beſtreiche ihn mit einem aufgeſprungenen

genen Marcipan-Spiegel/ und laſſe ihn trocken werden.

37. Marcipan auf andere Art.

Nimb rechten Marcipan-Teig/ der aber etwas gröblicht geſtoſſen/ und thue darzu klein geſchnittenen Citronat/ und eingemachter Citronenſchalen/ lege es in Form eines Eyes auf Papier und backe es/ das Papier muß aber mit Butter oder Mandel-Oel geſchmieret/ oder auch mit Stärck-Meel beſtreuet werden/ daß es ſich fein löſet.

37. Mandel-Brod zu backen.

Nimb drey gantze Eyer/ und zwey Dottern/ zerklopffe ſie wohl/ thue nach und nach ein halb Pfund geſtoſſenen Zucker/ der durch ein Zucker-Siebe geſiebet/ darzu/ und ſchlage es ein ½ Stunde; Alsdann thue noch darzu vierdhalb Pfund des beſten Weitzen-Meels/ und eine halb Pfund abgezogene und klein zerſchnittene Mandeln/ zwey Muſcaten auch Citronen/ und Pomerantzenſchalen/ rühre es wohl untereinander/ und thue es in eine blechine Forme/ welche entweder geſchmieret/ oder mit Oblaten ausgeleget iſt/ laſſe es in einem Ofen gar backen. Wann es kalt/ ſo ſchneide es in Scheiben/ und laſſe es in einem Siebe beym Ofen trocknen.

38. Kleine Mandel-Brödgen zu machen.

Nimb von drey Eyern das gelbe/ klopffe es wohl und rühre darzu ein Pfund ſchönen Zucker/ der

wohl geſtoſſen / und durchgeſiebet iſt / ein Pfund geſtoſſene Mandeln / Zimmet 1. Loth / Ingwer 3. qu. Nägelein 2. qu. Cardomömlen anderthalb qu. Pfeffer 1. qu. guten Biſam 5. gr. dieſes löſe in Roſen-Waſſer auff / und mache es zu einem Teige / thue es in die Formen / und laſſe es backen / hernach kanſtu es / nach deinem Belieben / ſelbſt vergulden.

39. Mandel-Brod auf eine andere Art.

Nimb 6. friſche gantze Eyer / und 12. Dottern / zerklopffe ſie wohl / ſchön durchgeſiebten Zucker ¾. Pfund / rühre es eine halbe Stunde / und thue folgendes darzu / klein geſchnittner Mandeln / davon eine jede in 8. Stucke geſchnitten ein Viertel Pfund / Zimmet-Waſſer 6. Löffel / Zimmet 2. Loth / ſchön gedörrt Meel drey Viertel Pfund / Cardomomien 1. Loth / Muſcatenblüh 2. Loth / wann dieſes alles gröblicht zerſtoſſen / und untereinander gerühret / ſchmiere die Forme mit Butter / gieſſe ſie von dieſer Materi halb voll / und laſſe es gar backen / doch fein langſam / wann es ein wenig erkaltet / ſo ſchneide es in Scheiben / lege es auf ein Blech / und bräune es wohl ab.

40. Gutes Zucker-Brod zu backen.

Nimb 7. friſcher Eyer / zerklopffe ſie wohl und thue darzu 3. Viertel Pfund / des beſten durchgeſiebten Zuckers / rühre ihn aber fein / einen Löffel voll nach dem andern hinein / daß es ohngefehr drey Viertelſtunden gerühret wird. Rühre ferner 3. Viertel des beſten Meels einen Löffelvoll / nach dem andern / hinein / daß es einen glatten Teig

giebt.

giebt. Hiervon kanſtu Plätzlein/ oder das lange Brod backen: Die Blätzlein werden Löffelweiß auf Papier geleget/ und geſchwind abgebacken/ die Strützel aber in blechinen Formen gegoſſen/ und ſo gebacken. Man kan auch Citronenſchalen einmiſchen/ nach Belieben.

Citronen Brod zu machen.

Nimb das Weiſſe vom Ey/ thue ſo viel durchgeſiebten Zucker darzu/ daß der Zucker eben feucht werde/ nimb ferner darzu 4. Tropffen Citronen-Safft/ und von einer die gelbe Schalen auf das dünneſte ausgeſchnitten/ oder ſo auff einem Reib-Eiſen abgetrieben/ miſche es wohl untereinander auff einem Teller/ und würcke es mit Zucker zu einem feſten Teige/ dann treibe es mit einem Wälgerholtz von einander/ ſtiche es mit einem Glaſe in Figuren/ und backe es/ es muß aber zwey Finger dicke ſeyn/ und auff Oblaten geleget werden/ auch ſtarck Feuer haben/ daß es geſchwinde abbacke/ ſo gehet es hüpſch auff/ und iſt ein angenehmes Confect, das man recht wohl auffſetzen kan/ du kanſt es auch vergulden nach deinen belieben.

41. Ulmer-Brod zu backen.

Nimb ein halb Maaß ſüſſen Raam/ oder/ in Mangel deſſen/ ſüſſe Milch/ mache ſie laulicht warm/ und rühre 4. Händevoll des beſten Meels darein/ ſo es fein glatt abgerühret/ ſo ſetze es auf einen warmen Ofen/ laſſe es eine halbe Stunde wohl zugedecket ſtehen/ ſo wird es ein wenig gehen/ dann thue folgends darzu zwey gantze Eyer/

und von vieren die Dottern/ ein halb Pfund geſtoſſenen Zucker/ ein halb Loth Cardomomen/ ein halb Loth Muſcaten und dergleichen Gewürtze/ und ſo viel Meel/ daß es ein rechter Teig wird. Von dieſem Teige mache Semmeln wie eine Hand groß/ ſetze ſie auf Blech/ daß ſie bey einem warmen Ofen ein wenig harten/ backe ſie bey einem Becker/ wann ſie kalt/ ſchneide ſie in Scheiben eines Fingers dick/ und dörre ſie bey dem Ofen ab; Es iſt gut zum Trunck/ und verdirbt nicht wann es alt wird.

42. Schwediſch Brod zu backen.

Nimb ein halb Pfund klein geſtoſſenen Zucker/ drey Viertel ſchön Meel/ 2. Pfund gröblicht-geſtoſſene Mandeln/ etwas Gewürtze/ Zimmet/ Nägelein/ Muſcaten-Nuß und Pfeffer/ ſo viel du wilſt. Nimb noch von zwey friſchen Citronen die Schalen/ zerſchneide ſie in kleine Würffelein/ lege ſie ein wenig in das Waſſer/ daß das Bittere darvon komme/ trockne ſie mit einem Tuch fein ſauber ab/ und menge ſie unter das andere/ ſchlage ferner drey oder vier Eyer darzu/ auch einen Löffelvoll Citronen-Safft/ würcke es geſchwinde untereinander/ und backe es in einer tieffen Torten-Pfanne etwas bräunlich/ vorhero aber weiche Nägelein in Waſſer/ drucke ſie wohl darinnen aus/ daß das Waſſer braun werde/ thue es in ein ſilbernes Schälichen/ und ſo viel Zucker darzu/ daß er dicklich werde/ laſſe es ein wenig ſieden/ und wann das Brod anfänget aufzugehen/ und gelbig zu werden/ ſo nimb einē ſaubern Penſel/ und beſtreiche es darmit/ beſtreue es mit Kümmel/ Eniß und gröb-

gröblicht zerſtoſſenem Zucker/ lege es wieder in die Pfannen/ und laſſe es wieder abtrocknen in der Torten-Pfannen.

43. Ein gut Triſaneth zu machen.

Nimb 1. Loth Zimet/ 1. L. Ingwer/ ½. Loth Paris-Körner/ ½. Loth Negelein/ 2. qu. Cardomömlein 3. qu. Muſcaten/ 3. qu. Muſcatenblüh/ ½. Loth Galgant/ und 2. ℔. Zucker.

44. Ein gut Waſſer der Tugend.

℞. Ein Loth guten Ingwer/ 4. Loth guten Zimmet/ 3. Loth Galgant/ 3. qu. Negelein/ 2. Loth Muſcaten-Nüß/ 2. Loth Muſcaten-Blüh/ 1. Loth Paris-Körner/ 1. Loth langen Pfeffer/ 1. Loth Cardomömlein/ und 2. Maaß Malvaſier/ thue es alles zuſammen in ein Viertel-Kandel die geheb ſeye/ und rühre es 14. Tage unter einander/ demnach nutze es/ wann du es bedarffſt.

45. Veyl-Zucker zu machen.

Nimb dreymal ſo viel Zucker als Veyl/ Roßmarin/ Lavendel/ Meliſſen ꝛc. auch dreymal ſo viel/ von allem Blumen-Zucker iſt es alſo zu verſtehen.

46. Biſam-Blätzlein zu machen.

℞. Fünff neugelegter Eyer/ ſchlage es aus mit Weiß und Dottern in ein kupffernes Beck/ zerklopffe es wohl mit einem kleinen Penſelein/ wie man den Schnee mit klopfft/ man muß es lang klopffen daß fein dick und giſtig wird/ darnach nimb ℔ß. Zucker der klar durchgebeutelt

wird / und ¼. ℔. ſchön Stärck-Mehl / ¼. ℔. ſchönes Mehl auch durchgebeutelt / und ziemlich durcheinander geklopfft / darnach um 6. Kr. guten Biſam / und umb 1. Pfen. guten Brandwein darunter / Blätzlein weiß auf ein Papier gegoſſen / und in einem Kächelein abgebachen.

Sieben Eyer und ein Dötterlein zu einem ℔. Zucker ſind die beſten.

47. Eine Magen-Latwergen.

Ein Maaß Hönig / 1. Maaß guten Wein / ein Pfund Drachen-Wurtz / 4. Pfund Zucker / weiſſen Ingwer 12. Loth / Nägelein ein halb qu. Muſcaten-Nüß / Muſcatenbluh / Galgant / Paradyß-Körner / Cardomömlein / eines ſo viel als des andern / ein qu. Zimmet / Calmus eines jeden 2. Loth / und ein dritten Theil eines quintlein Orientaliſchen Saffran 10. gr. Pomerantzenſchelffen / Citronat eines jeden 8. Loth / Cubeben 1. Loth / mache es zu einer Latwerge.

48. Die Quitten-Latwergen zu machen.

Erſtlichen nimb die Quitten / und ſchneide die Butzen heraus / und wiſch ſchön / und ſchneide die faulen Flecklein heraus / darnach laß reiben / und preſſe den Safft heraus / darnach nimb die Quitten / und ſchele es ſchön / ſchneide es in einen rauhen Hafen / wie ein Apffel-Mues / ſchneide es nicht zu hart auf den Butzen / dann es wird ſonſten ſteinigt / reibe die Butzen beſſer ab / zu dem Safft / darnach gieſſe den Safft daran / in Hafen / und laß ſieden / biß ſein weich worden /

den/ wann es weich ſeye/ ſo treibe es durch ein Tuch/ ſo haſt du den Taich/ darnach wäge ihn/ willſt du es gut machen/ ſo viel Zucker als Taig/ wo nicht/ ſo nimb 3. ℔. Taig/ und 2. ℔. Zucker/ iſt auch gut/ laß 1. Stund oder $1\frac{1}{2}$. ſieden/ haſt du einen übrigen Safft/ mehr von Quitten/ ſo gieſſe ihn von neuem/ laß mit ſieden/ dafſt ihn nicht mit wägen.

49. Eine gute Magen-Latwerge zu machen.

℞. Ein Pfund abgezupffte Zucker-Roſen/ die hacke klein/ 1. Maaß Saum oder Blumen-Hönig/ $\frac{1}{2}$. ℔. Zucker/ $\frac{1}{4}$. ℔. Ingwer/ 3. qu. langen Pfeffer/ $\frac{1}{2}$. Loth kurtzen Pfeffer/ 1. Loth Negelein/ 1. Loth Muſcaten-Nuß/ 1. Loth Muſcaten-Blüh/ 1. Loth Zimmet/ $\frac{1}{2}$. Loth Cardomömlein/ 1. qu. Calmuß/ 1. qu. Cubeben/ $\frac{1}{2}$. qu. Zitwer/ diß Gewürtz ſtoſſe gantz klein/ oder fein gröblicht/ dann nimb den Zucker und Honig/ läuter es/ darnach ſo thue die gehackten Roſen darein/ laß ein viertel Stund an einander ſieden/ dann thue das Gewürtz daran/ rühre es wohl unter einander/ und laſſe es noch einen Wall thun.

50. Wie aus Zucker allerhand Formen und Thiere zu machen.

Nimb ſchönen weiſſen Zucker-Trachant/ lege ſolchen in gut Roſen-Waſſer/ biß er gantz vergehet/ und weich worden/ zwinge es durch ein leinen Tuch/ deſſen ſo groß als eine Bohne/ vermiſch mit ein wenig Limonien-Safft/ ſamt Eyerklar wohl durcheinander/ darnach thue dar-

zu 10. Loth Zucker / und mache ein Taiglein daraus / lege ihn auf ein ſaubern Tiſch / und knete oder würcke ihn wohl mit andern geſtoſſenen Zucker / wann ſolches nun ſteiff genug iſt / ſo wälgere ihn / mit einem runden Holtz / und mache daraus Figuren / Frücht oder Thier / nach der Kunſt / und trockne ſie in einer warmen Stuben.

51. Biſam-Confect zu machen.

Nimb ſchönen geſtoſſenen Zucker 1. Pfund / Niederländiſch weiß Stärckmehl 8. Loth / mache daraus einen Taig mit Trachant / ſo in gutem Zimmet oder Roſen-Waſſer aufgangen / thue darzu 6. gr. Biſam / und formire daraus Confect nach deinem Gefallen.

52. Zucker-Lebkuchen zu machen.

Nimb Melis-Zucker 3. Pfund / Hönig 1. Pfund / Roſen-Waſſer 1. Pfund / diß alles vermiſche in einer Pfannen oder meſſenen Keſſel / und wann es über dem Feuer zergangen und verſchaumet / ſo thue darunter geſtoſſenen Zucker 6. Loth / Muſcat-Nuß / Ingwer jedes anderthalb Loth / Pfeffer 2. Loth / Negelein ½. Loth / ſchön weiß Mehl 6. Pfund / oder ſo viel genug iſt / knete es fleiſſig durch einander / zu einem ſteiffen Taig / und mache hieraus mit einem Wälger-Holtz Küchlein ſo groß du wilt / trucke darauf Formen deines Gefallens / und backe ſie auf hölzernen Brettern gelegt in Ofen / der nicht zu heiß iſt / und verguldе ſie mit Goldblätlein.

53. Mar-

53. Marzepan zu machen.

℞. Mandel 6. L./ ziehe ſie ab/ ſtoſſe ſie in Mörß-ner/ und gieſſe 2. oder 3. Löffel Roſen-Waſſer daran/ bey Zeit ehe die Mandeln öhlicht wer-den/ ſtoß/ biß ſie genug haben/ thue geſtoſſenen Zucker 12. Loth/ unter einander wohl geſtoſſen/ wie man es haben will/ nimb hernach ein Oblat-Blätzlein/ und leg den Taig in Mandel oder dar-auf/ ſtreiche ihn aus/ ſo breit du kanſt/ lege ſie auf ein Blech/ ſchüre Kohlen/ und laß fein langſam trocknen.

54. Biſam-Blätzlein zu machen.

℞. Schönen weiſſen Zucker ein viertel Pfund geſtoſſen mit 4. Eyer ſambt mit Dottern und weiß/ die Eyer ſollen wohl zu einem Gäſt ge-klopfft werden/ den Gäſt abgenommen/ und in eine ſaubere Schüſſel gethan/ hernach/ den Zu-cker eine gute viertel Stunde darein gearbeitet/ hernach 4. Loth weiſſer Stärck/ wohl darein ge-arbeitet/ auch 4. Loth Mehl darunter und wohl ge-arbeitet/ und auf ein weiß Papier Blätzlein-weiß gegoſſen/ und in gleicher ſtarcker Hitze gebachen.

55. Marzepan zu machen vom beſten/ die da lauffen.

Nimb ¼. ℔. Zucker des ſchönſten pulveriſirt/ nim 1. Ey mit ſambt dem Weiſſen/ und ein wenig Ro-ſen-Waſſer/ miſche es zu einem Taig mit einem ¼. ℔. Mehl/ muſt aber etwas überlaſſen vom Mehl und Zucker zum abwürcken/ alsdann mit einem Wälgerholtz breit und dünn gemacht/ und in die

Mödel

Mödel gedruckt / und auf einem Kupffern / oder Eiſenblech gebacken.

56. Enis-Reutlein zu machen.

Nimb 2. Eyerdötterlein / 1. gantz Ey / $\frac{1}{4}$. ℔. Mehl / Enis unter einander gerühret / ein Weil ſtehen laſſen / hernacher mit einander abgewürcket mit Mehl / und noch ein wenig Zucker.

57. Zucker-Blätzlein.

Nimb 2. gantze Eyer / $\frac{1}{4}$. ℔. Zucker / $\frac{1}{4}$. ℔. Mehl / ein wenig Roſen-Waſſer / Zimmet / Muſcatenblüh / Galgant / Enis unter einander wohl abgerühret und aufgeſtrichen / daß der Taig nicht zu feſt iſt.

58. Engliſch-Brod.

Nimb 1$\frac{1}{2}$. Viering Zucker / 4. Eyer / 1$\frac{1}{2}$. Viering Mehl / rühre den Zucker wieder erſt unter die Eyer / klopffe es immer wohl / thue / ſo du wilſt / ein wenig Roſen-Waſſer darunter / und gieſſe es in die Schärtlein.

59. Wie man das Ulmer-Brod bachen ſolle.

Zu einem Diethäuflein Mehl nimb 6. Loth Zucker / 2. Loth Enis / $\frac{1}{2}$. Loth Coriander / $\frac{1}{2}$. Achtelein Malvaſier / 3. Eyer mit ſambt dem Weiſſen / ein wenig Saltz / ein halb Eyerſchalen voll friſch Schmaltz / jetzt ſo nimb von dieſem Diethäuflein Mehl / ein Hand voll 4. nimb ein halbs Seidlein Hefen / rühre vor ein Löffel 4. kaltes Waſſer unter die Hefen / alsdann nimb

ein

ein Achtelein wohl warmes Waſſer / und gieß unter die Hand voll Mehl / und mache es wie einen Küchleins-Taig/ſetz darnach auf den Ofen/ und laß gehen eine gute groſſe Stund / biß er wieder einfällt / alsdann nimb die obern Stück alle darzu / würcke es unter einander fein feſt / und mache es zu kleinen Pfenning-Semmelen ein oder 12. aneinander / wende es darnach umb / ſchneide ein jedes Semmelein mitten von einander / daß aber doch bey einander bleiben / lege es auf ein Tuch / ſetz für den Ofen / laß ein anderthalb Stund darvor ſtehen / biß es von einander ſpringt / alsdann ſchieſſe es ein auf einer Gläſernen Blatten / wie es die Hafner gebrauchen / ſiehe fein fleiſſig zu / daß es nicht zu braun wird / wann es fein hell-braun iſt / ſo ſchieſſe es aus / brich 2. und 2. von einander / hülffe ihm bißweilen mit einem Meſſer / aber nicht zu viel / ſonſten wird es ſpündig / und wann du die Schnitzlein geſchnitten haſt / ſo lege es wieder auf die Blatten / und ſchieß wieder ein / und laſſe es folgends austrucknen.

60. Spanniſch Brod.

℞. ℔ß. Zucker / ¼. Pfund ſchönes Mehl / 5. oder 6. Eyer / nachdeme ſie groß ſeyn / in einem Häfelein zerrühret / darnach unter das Mehl und Zucker gerührt oder gewürcket.

61. Das weiſſe Muſcaten-Brod zu bachen.

℞. Schön Mehl 1. Pfund / weiſſen Zucker 1. Pfund / weiß von 13. Eyern / ſolches weiſſe

von Eyern in einem Hafen wohl zu einem dicken Gäſt gerühret / hernacher den geſtoſſenen Zucker darunter / und ſolche 2. Stuck wohl unter einander mit einem Höltzernen Löffel gerührt / und vermiſcht / hernach ſolches in ein Beck gethan / und das Mehl darunter gemiſcht / ſolches alles muß geſchehen mit einem höltzernen Löffel / hernach den Taig in das Schärtlein gemacht / zuvor mit Oblaten belegt / und gebacken / man kan auch ein wenig Enis darunter nehmen.

Von Lebkuchen-Backen.

62. Lebkuchen auf Nürnberger-Art zu backen.

℞. Verſchaimten Hönig 1. Pfund / Zucker 1. Pfund darunter / du magſt den Zucker und Hönig mit einander verſchaumen laſſen / darnach übergeſchlagen / thue gut Gewürtz darein / Muſcatenblühe / Zimmet / Negelein / jedes 1. Loth / thue es unter den Hönig und Zucker / nachmahls rühre ein wenig Mehl darunter / das ſeine rechte Dicke hat / darnach thue es auf eine zinnerne Blatte / und würcke den Taig wohl / doch nicht zu lange / wann es alſo gearbeitet / ſo nimb darvon 4. Loth zu einem Leb-Zeltlein / und mache es fein länglicht / oder wie du es haben wilſt / backe es dann mit ſanfftem Feuer in einem Backofen / wann der Taig mit Roſen-Waſſer angemachet wird / ſo ſind ſie ſehr gut.

63. Auf eine andere Art.

℞. Des beſten Hönigs 3. Maaß in einem neuen Hafen/ der zuvor mit friſchem Waſſer iſt abgeſotten/ ſetze ihn mit ſamt dem Hönig in eine Glut/ und ſo es zergangen iſt/ ſo thue darzu 3. Pfund Zucker des beſten zerſtoſſen/ rühre es unter einander/ laß ſieden ſo lange als ein Ey geſotten wird/ darnach nimb ſchön Mehl/ thue es in ein Mülterlein/ gieſſe den Hönig und Zucker darein/ darzu dieſe nachgeſchriebene Würtz/ des beſten Zimmets 14. Loth/ guten Ingwer 12. Loth/ gute Muſcaten-Nuß 7. Loth/ Negelein 2. Loth/ dieſe viererley Gewürtz ſollen geſchnitten ſeyn/ Cardomömlein 1. Loth/ Galgant 1. Loth/ Paradiskörner 2. Loth/ Pfeffer 1. Loth/ dieſe 4. Stück ſollen klein zerſtoſſen ſeyn/ Coriander 2. Loth/ gantz gelaſſen/ dieſe alle vorgemeldte Stücke unter einander gerühret und gewürcket wie einen Laib Brod/ dieſen Taig ausgetheilet in groß und kleine Lebkuchen/ darnach gebacken.

64. Augſpurger Lebkuchen.

℞. Muſcaten-Nuß/ Zimmet jedes 3. Loth/ Negelein/ Ingwer jedes 1. qu. gröblicht zerſtoſſen/ ſchwartzen gemahlenen Pfeffer $1\frac{1}{2}$. Loth/ gemeinen Zuckers 1. Pfund/ gut Hönigs $1\frac{1}{2}$. Pf. des beſten weiſſen Mehls 1. Metzen/ oder ein Meß Vierling/ verſchaume das Hönig in einer Pfannen/ thue dann den Zucker und Gewürtz auch darzu/ thue das Mehl in ein Geſchirr/ ſchütte das vorgeſchriebene darzu/ mache alſo warm

einen Taig daraus / dann formiere Lebkuchen zu 6. Lothen daraus.

65. Weiſſen Burger-Lebkuchen zu machen.

Man nimbt zu einem ℔. Hönig / das nicht körnlicht iſt / auch nicht gewärmet 2. Loth Ingwer / 1. Loth Muſcaten / Zimmet / Negelein jedes ½. Loth / dieſe Stuck ſolle man alle grob zerſchneiden / hernach ungebeutelt Rocken-Mehl / das nicht weiß iſt / den Hönig angemacht / und die Gewürtze darein thun / alſo miteinander in einem höltzernen Geſchirr 8 Tage ſtehen laſſen / ſo werden ſie deſto beſſer / darnach gemacht die Form / und auf einem Bret gebacken und gefärbet / wie gebräuchlich.

66. Sehr gute Lebkuchen.

℞. Des beſten verſchaumten Hönigs 3. Pf. weiſſen Zucker 3. Pf. laß miteinander kochen / darnach nimb ſchön Mehl / thue es in ein Geſchirr / gieſſe den Hönig und Zucker darein / hernach thue dieſe nachgeſchriebene Gewürtze darzu: ℞. Zimmet der feineſten 14. Loth / Ingwer 12. Loth / Muſcaten 7. Loth Negelein 2. Loth / dieſe 4. Stücke ſollen klein zerſchnitten ſeyn / dann nimb wieder Cardomömlein 1. Loth / Galgant / Paradis-Körner / weiſſen Pfeffer jedes ½. Loth / dieſe 4. Stücke ſollen klein zerſtoſſen ſeyn.

67. Gute Zwiebachen Lebzeltlein zu machen.

℞. Lebzeltlein Mehl 3. ℔. Zucker 2. ℔. Hönig ein halb Maaß unter einander heiß gerühret / dann thue

thue darzu Zimmet 1. Loth/ Jngwer ½. Loth Pfeffer 1. Loth 1. qu. Enis / Coriander jedes/ 3. qu. Muſcaten 1½. qu. Muſcaten-Blüh 2 qu.

Oder

℞. Lebzelten-Mehl 6. ℔ / Zucker 2¼. ℔. Hönig 1. Maaß/ rühre es heiß untereinander wohl an / würcke darunter feinen Zimmet 2. Loth/ Negelein 1. Loth / Jngwer 1. Loth/ Cubeben/ Cardomömlein / Muſcaten-Blüh/ 1½. qu. verfahre darmit wie du weiſt.

Oder

℞. Lebzelten Mehl 8. Pfund / Zucker 3. Pfund/ Hönig 2. Maaß / rühre es wohl unter einander / dann würcke darunter Zimmet 3. Loth / Negelein 2. Loth / Muſcaten-Blüh 1½. Loth/ Cardomömlein 2. Loth / Cubebeben 1. Loth / Pfeffer 2. Loth/ Ziternat 4. Loth.

68. Sehr köſtliche Lebkuchen.

℞. Jngwer 1. Pfund / 13. Loth Cardomümlein / Pariskörner / ſchwartzen Pfeffer jedes 6. Loth/ Thomas-Zucker 10. Pfund/ Hönig 2. Maaß/ Weitzen-Mehl / ſo viel als hierzu vonnöthen.

69. Noch anderſt.

℞. Jngwer 2. Loth / Zimmet 3. qu. Paradis-Körner / Cardomömlein / Pfeffer jedes 1. qu weiſſen Zucker 2½. Vierling/ Hönig ½. Quart/ Weitzen-Mehl ſo viel hierzu vonnöthen.

70. Gute Lebküchlein von guten Specereyen.

Man nimbt zu 16. Pfund Melis-Zucker / 4.

Maaß ſchönen Hönig / Pomerantzenſchalen und zerſchnittenen Citronat jedes 3. Loth / Muſcaten-Nuß 8. Loth / Negelein 5. Loth / Cardomümlein 4. Loth / Pfeffer 6. Loth / Ingwer 12. Loth / geſtoſſenen Zimmet 20. Loth / gieſſet darüber eine Maaß guten weiſſen Wein / laſſet es zergehen / und rühret die beſagte Stücke nach einander fleiſſig darein / macht es hernach in eine Back-Multern mit ſchönem weiſſen Mehl zu einem rechten Taig / und würcket denſelbigen wohl aus / von dieſem wiegt man hernach zu 6. oder 8. Lothen ab / formieret es in die Modeln / und backet es in einem Ofen auf Brettern / und ſo ſie aus dem Ofen gehoben / ſo bräunet man dieſelbige / ſo man will / mit Hönig-Waſſer / ſo gar dinn ſeyn ſolle.

71. Lebküchlein von Zucker.

Man nimbt Canarien-Zucker 2. Pfund / zerläſſet ſolchen mit Roſen-Waſſer über einem Kohl-Feuer / wann derſelbige alsdann anfängt zu ſieden / und die Probe hat / ſo hebt man es vom Feuer / und knetet darunter ſo viel weiſſes Mehl / biß daß es ein ſteiffer Taig wird / und menget darunter folgende Stücke: Geſtoſſener Zimmet 4. Loth / Muſcaten-Nuß 2. Loth / Negelein 1. Loth / Pfeffer ½. Loth / Ingwer 3. Loth / macht und formieret die Küchlein daraus / und bäcket ſelbige / wie obgelehrt.

72. Forellen in Eſſig wie Orade, auf welſche Art zu machen.

Nimb Forellen / mache ſie am Bauch auf / thue

das

das Eingeweid ſauber heraus/ ſaltze dieſelbige / und laſſe ſie ein wenig liegen / drucke ſie dann mit einem reinen Tüchlein aus/daß das Blut darvon kommt; ſtreue Meel auf die Forellen / backe ſie aus friſch- und guten Baumöl / allgemach ſchön heraus/ wie- wohl man ſie auch ohne Meel backen kan / und laß dann auf einem Teller oder Bret wohl erkalten; thue in deſſen Wein-Eſſig / Salbey / und Lorbeer-Blätter / wie auch Roßmarin - Zweigel/ gröblicht zerſtoſſenen Pfeffer/ ein wenig Saltz und Gewürtz-Nägelein zuſammen in einen Hafen / oder Topff/ ſetze es miteinander zum Feuer / und laß einen zimb-lich-ſtarcken Sud thun; gieſſe es dann in eine Schüſ-ſel / oder Napff / damit der Eſſig erkuhle / lege in ein Fäßlein/ oder anders hierzu dienliches Geſchirr/ friſche Lorbeer-Blätter/ und Roßmarin - Sträuß-lein zu unterſt auf den Boden / beſprenge ſie mit gröblicht zerſtoſſenem Pfeffer/Cardomomen/Muſ-catenblüh / und ein wenig Saltz / dann lege etli-che Fiſche oder gebackene Forellen darauff / ſtreue ſie gleichfalls mit beſagtem Gewürtz / mache eine friſche Lage von denen bereits geſottenen Salbey-Lorbeer-und Roßmarin - Blättern/ beſtreue ſie mit Gewürtz / und lege dann wiederumb andere Fiſche darauff / und ſo fort / immer eine Lage Blätter und Fiſche abwechſelsweiſe/ alsdann gieſſe den erkalte-ten Eſſig darein / und bedecke die oberſte Lage der Fiſche mit Blättern.

Hierbey iſt zu erinnern/ daß man die Forellen auf dieſe Art nicht eben backen müſſe / ſondern auch in einer Bratpfanne/und zwar wohl heiſſem Oel bra-ten könne / weil ſich ſonſten die Haut gerne anzu-

hängen und abzureiſſen pfleget / doch muß der Eſſig allezeit über die Fiſche gehen / damit dieſelbige bedeckt bleiben / und nicht anlauffen / oder ſchimmlicht werden ; zu ſolchem Ende kan man ſie oben auff mit einem Bretlein bedecken / und daſſelbige mit einem leichten Gewicht oder Stein beſchweren / und wieder trocknen / auf welche Weiſe dann man dieſe Fiſche ſehr lang erhalten / und dann und wann etliche derſelben genieſſen kan.

73. Pirſinge und Forellen wie Orade einzumachen.

Schuppe und mache die Fiſche auff / wie ſchon erwähnt / ſaltze und würtze ſie mit Card amomen / und Muſcatenblüh / backs hernach in friſchen Baumöl ſchön gelb und gemach heraus / laß wohl erkalten: nimb alsdann einen Tiegel / oder Fäßlein / mache eine Lauge von friſchen Roß marin / Pomerantzen- und Salbeyblättern / darein ſtreue Cardamomen / und halb- geſtoſſenen Pfeffer darauff / gieſſe ein wenig friſches Baumöl darüber / lege inwendig in irrden Fiſch ein Roßmarin-Sträußlein / und mache ſo dann eine Lage darvon / in das Geſchirr auff die Blätter / beſtreue die Fiſche mit Cardamomen / Muſcatenblüh / halb-zerknirſchten Pfeffer / und Nägelein / belege die Fiſche mit Roßmarin / Pomerantzen / und Salbey-Blättern / laß ein wenig Baumöl darüber lauffen ; alsdann mache wieder eine Lage von Fiſchen / und ſo fort / biß das Geſchirr voll wird : hernach gieſſe zwey Drittel Eſſig / und ein Drittel ſchlechten Wein darüber / decke einen Teller darauff / und beſchwere ihn mit

einem

einem Gewicht / oder aber / man laſſe die Fiſche immer zu/ ſo offt man darvon brauchet / von den Blättern und der Brühe bedeckt bleiben/ auch kan man die Brühe verſuchen oder koſten/ iſt ſie ſauer/ ſo gieſſe man mehr Wein zu / oder iſt ſie zu ſüß / ſo helffe man ihr mit ein wenig Eſſig; Wann man ſie aber zu Tiſche tragen will/ ſo gieſſe man friſchen Eſſig / und Baumöl darüber / und beſtreue ſie mit würfflicht geſchnittenen Citronen-Schelffen.

74. Pirſinge oder Forellen wie Orade einzumachen / auf andere Art.

Bereite und backe die Fiſche/ wie obgemeldt/ allerdings zu / laſſe ſie auch gantz erkalten / dann beſtecke ſie auf beyden Seiten / mit klein und länglicht-geſchnittener Zimmet / und Nägelein ; nimb alsdann ein Fäßlein oder anders Geſchirr/ lege unten in den Boden Roßmarin / und Lorbeer-Blätter / beſtreue ſie mit Pfeffer / Cardamomen/ein wenig Muſcatenblüh / Nägelein / und Saltz / dann mache eine Lage Fiſche / beſtreue ſie wieder mit obigen Gewürtz / und ein wenig klein geſchnittenen Citronen - Schelffen / mache abermahl eine Lage Roßmarin/ und Lorbeer-Blätter / lege andere dergleichen Fiſche darauff / und ſo fort an / biß das Gefäß darvon voll wird: dann gieß ſo viel gut- und ſcharffen Wein - Eſſig / (man kan auch wohl ein wenig Wein darzu nehmen) daran/ daß er über die Fiſche gehe/und beſchwere ſie mit einem leichten Gewicht oder Steinlein ; doch muß die letzte Lage jedesmal aus Blättern beſtehen.

75. Pirſinge oder Forellen wie Orade, auf eine noch andere Weiſe zuzurichten.

Die Pirſinge werden geſchuppt/ aufgemacht/ geſaltzen und eingemelbet/ wie bekannt/ dann ſetzt man in einer Pfannen 2. Drittel Oel/ und einen dritten Theil Schmaltz über das Feuer/ bäckt die Fiſche heraus/ ſeyhet dann das Schmaltz und Oel biß auf ein weniges ab/ gieſt aber an deſſē ſtatt Eſſig und ein wenig Wein darein/ thut Pfeffer und Gewürtz-Nägelein darzu/ und hält es über das Feuer; ſo balden nun dieſe Brüh zu ſieden beginnet/ lege ein paar von den zuvor gebacknen Fiſchen darein/ laſſe ſie ſo lange/ als weiche Eyer/ darinnen ſieden/ nimm ſelbige heraus/ und lege ein paar andere hinein/ und dieſes thu ſo lange/ biß alle Fiſche geſotten haben: Wann ſie dann fertig und erkaltet ſind/ kan man ſie mit Roßmarin und Nägelein beſtecken/ und auf die ſchon in vorhergehenden Beſchreibungen gelehrte Art/ mit Lorbeer-Blättern/ in einen Tiegel oder Fäßlein/ Lage-Weiſe/ ſchlichten/ die Brühe darinn ſie geſotten/ kalt darüber gieſſen/ mit einem Steinlein beſchwehren/ und im Keller aufbehalten.

76. Weißfiſche wie Orade einzumachen.

Man nehme die Weiß-Fiſche/ ſchuppe und mache ſie am Bauch auf/ ſaltze ſie ein/ und laß ein wenig im Saltz liegen/ dann trockne mans wieder mit einem Tuch ab/ und backs ſchön gelb aus dem Oel; laß eine Weile liegen/ biß ſie erkalten/ oder aber/ backe ſie des Tages zuvor/ dann mache die-

ſe Brühe darüber: Nehmet von einem Agreſt/ und unzeitigen Weintrauben/ oder an deren ſtatt/ unzeitiger Stachel-Beer / ein gut Theil/ ſiedet ſolche in Eſſig und Waſſer; doch muß des Waſſers ein wenig mehr ſeyn / dann des Eſſigs / ſonſt wird es zu ſauer; ſtoſſet aber zuvor nur ein paar Knoblauch-Zehen/ und etwas weniges dürren Fenchel in einem Mörſel / und laſt es mit dem Agreſt oder Stachel-Beeren ſieden; zwinget es dann durch / und thut nochmahln gantze Stachel-Beeren / oder Agreſt/ wie auch ein wenig von dem Oel darinn/ die Fiſche gebacken darein / laſt alſo die Brühe noch ferner alſo lang auffſieden / biß die Beer etwas weich werden / jedoch aber darbey ſchön gantz bleiben; laſſet hierauff die Brühe erkalten / und gieſſets über die Fiſche/ ſetzt alles zuſammen in den Keller/ und ſpeiſſet darvon nach Belieben.

77. Einen Lax kalt zu eſſen.

Wäſſere und bereite den Lax/ wie er ſeyn ſoll/ ſiede ihn auch im Waſſer ab / daß er fein ſüß und mild bleibt/ alsdann ſeyhe das Waſſer wieder herunter/ lege den Lax in eine Schüſſel/ und geuß einen kalten Holbeer- oder Roſen-Eſſig darüber/ und ſtreue klein geſchabte Citronen-Schelffen / und Peterſilien-Kraut darauff; wann der Fiſch erkaltet / kan man auch Oel und Eſſig darüber gieſſen / und ein wenig Pfeffer darauff ſtreuen/ doch muß der Lax/ ehe man ihn zu Tiſche trägt / nicht nur einmal/ ſondern etlichemal mit dem Eſſig darüber gegoſſen/ und würfflicht geſchnittene Citronen-Schelffen darauff geſtreuet werden.

78. Eine Wildpret-Paſteten zu backen.

Nimb Wildpret-Bråtlein/ ſpicke und brate es hernach / beitz fein ein/ in Pfeffer / Saltz und Ingwer / nimb halb Weitzen-und Rocken-Meel durch ein ander / nimb ein Waſſer in einem Pfånnlein/ und ein wenig Schmaltz/ laß ſieden / mache das Meel darmit an / daß der Teig wohl feſt ſeye / wålgere zwey Platten darauß / thue die Wildpret-Bråtlein daraus / und das ſondere Blat darůber/ und mache ein Krån̈tzlein darumb/ laß backen in einem Ofen ſo lange als ein Haußlaib.

Alſo werden auch die Paſteten von wilden Gånſen / und Endten gemacht.

79. Zibeben-Paſteten.

Nimb Weitzen-Meel / und ein Waſſer in ein Pfånnlein / ein wenig Schmaltz daran/ laß ſieden/ mache einen feſten Teig darmit an / aber mit den Hånden / mache es in die Hőhe / als wolte man Quitten darein ſetzen / nimb die Zibeben/ ſiede ſie in einem Wein / ſetze ſie in den Teig / mache ein Blåtlein darůber / und ein Krån̈tzlein darumb / zuckere es wohl / und ſpahre des Zimmet-Pulvers nicht/ laſſe es backen ſchaue / daß es nicht verbrannt werde.

Quitten-und Birn-Paſteten.

Nimb Weitzen-Meel / und ein Waſſer und wenig Schmaltz darein / laß aneinander ſieden/ mache das darmit an/nimb auch zwey Eyer darzu/ mache den Teig dick / und mache einen hohen Hafen daraus / daß die Quitten darinnen ſtehen kőnnen/

nen / nimb 5. oder 6. Quitten/ ſchäle ſie/ und höle ſie aus / doch daß ſie nicht durchlöchert werden/ nimb Roßmarin / Weinbeer und Zibeben / zimblich Zucker / thue das in die holen Quitten / und beſtecke ſie auſſen umbher / mit Zimmet-Rinden/ oder beſtreue es mit pulveriſirtem Zimmet / mache ein Blätlein darüber / und ein Kräntzlein darumb/ das laſſe backen in einer Torten-Pfannen/ oder in einem Ofen.

Alſo werden auch die Birn-Paſteten gemachet.

80. Weichſel-Paſteten.

Nimb Weitzen-Meel / und 2. Eyer / mache ein Teiglein an / wälgere 2. Blätter daraus/ briche friſche Weichſel ab / thue es in eine Pfannen/ und geuß ein wenig Wein daran / laſſe das ein wenig ſieden / darnach thue es auf das Teiglein/ mache das Blätlein darüber / zuckere es wohl/und ſtupps mit Zimmet-Röhren/ mache ein Kräntzlein darumb / backe es auff einer Torten-Pfannen/ ſchaue darauff/ daß nicht verbrennet werde/ giebe es auff den Tiſch.

81. Paſteten von Kalbs-Fleiſch.

Nimb das Fleiſchlichte von Kälbern-Fleiſch/ und das feiſte darunter / hacke es klein / thue Ingwer und Pfeffer darein / mache einen Teig an/wälgere einen Hafen daraus / thue das gehackte darein/ mache ein Blatt darüber/ darumb ein Kräntzlein / laſſe es backen auf einer Torten-Pfanne / oder in einem Ofen.

82. Vögel Paſteten.

Nimb ein Weitzen-Meel und 2. Eyer / und ein Waſſer/ und ein wenig Schmaltz darein / laſſe es ſieden / mache ein Teiglein darmit an / wälgere 2. Blätlein daraus / nimb die Vögel/ brühe ſie in einem geſaltzenen Waſſer / thue es in eine Schüſſel/ beitze es in Pfeffer und Ingwer-Geſtüp / laſſe es zwey Stunden darinnen liegen / darnach lege die Vögel auf das Teiglein / thue friſche Butter darzu / backe es auff einer Torten-Pfannen/ und wann es gebacken iſt / ſo ſchneide es auff / und geuß ein Fleiſchbrühl darein / ſtuppe oder gewürtze es wohl/ giebe es warm.

Rebhüner-Paſteten.

Nimb ein friſch Waſſer / eine gute Handvoll/ Saltz darein / laſſe es ſieden / thue das Rebhünlein darein / laſſe es eine Weile ſieden/ thue es in eine Schüſſel / pfeffere es innen und auſſen / laſſe es über Nacht darinnen liegen/ darnach nimb Weitzen-Meel / mache wie du wilſt einen Teig an/ wälgere 2. Blätter daraus / nimb Speck ſchneide 2. breite Schnitten / lege eine auf das Teiglein / und lege das Rephünlein darauff / und thue den einen Speck hinten auf das Hünlein / thue ein Blatt darüber / und mache ein Kräntzlein darumb / backe es auff einer Torten-Pfanne/ſchaue fleiſſig darauff/ das es nicht verbrannt werde.

83. Hüner-Paſteten.

Nimb die Hüner/ mache 4. Viertel aus einem/ überſiede es / würtze es wohl / laſſe es 2. Stunden da-

darinnen liegen / mache einen feſten Taig an / mache einen hohen Hafen daraus / lege die Hünlein drein / ſchneide Lemonien-Scheiblein / lege es auch darzu ein / auch friſche Butter / ein gutes Fleiſchbrůhlein / wålgere ein Blåtlein daraus / decke es darmit zu / mache ein Krånzlein darumb / backe es auff einer Torten-Pfannen / oder in einen Back-Ofen.

84. Koppen-Paſteten.

Wann die Paſtete von Teig gemacht iſt / das muß mit Weitzen-Meel und mit feiſter Suppen / oder Waſſer und Schmaltz / durch einander verſotten gemachet werden / ſo nimb einen Capaun / und breche ihme die Glieder / und beſtecke ihn mit 6. oder 7. harten Eyern / nimb die harten Dotter / und in einen jeden Dotter ſtecke ein Någelein / und wann der Capaun in die Paſtete geleget iſt / der Kragen und Magen auf die Seiten / und die Dotter von Eyern auch darmit / nimb die Zwetſchgen oder Weinbeer / haſtu ſie aber nicht / ſo nimb Limonien ſcheublicht geſchnitten / und einen Speck zu důnnen Schnitten / 6. oder 8. Eyer / und eine gute Butter / nimb ſo viel / darnach der Capaun iſt / darnach mache einen Teig / und ein Blat daraus / decke die Paſteten zu / und laſſe ihn backen / wenn er in den Ofen kommt / ſo beſtreiche ihn mit Eyern / darnach ſchaue eben auf / wenn er aufgehet / ſo decke es mit einem Papier zu / daß es nicht auff den Herd kommt / thue den Ofen zu / wann er zwey Stunden gebacken / ſo geuß einen Wein darein / als auff ein halbes Måßlein / dann ſo laſſe gar aus-

backen /

backen/giebe es warm auff den Tiſch/es iſt faſt gut/ ſo du die Paſteten wilſt anrichten/ ſo nimb 2. Eyer-Dottern/ geuß ein wenig Eſſig darunter/ rühre es durcheinander/ laſſe es ein wenig erwarmen/ und gieſſe es ins Süpplein/ das in der Paſteten iſt/ ſo wird es fein ſäuerlich.

Hirſch-Wildpret-Paſteten/ von Hirſchen oder Rehe.

Wann die Paſtete gemacht von Rocken-Meel/ ſo nimb das Wildpret/ und überbrühe es/ ſchneide 2. Schnitten darein/ waſche es aus 3. oder 4. Waſſern/ und nimb ein gutes Ochſen-Fleiſch/das hacke gar klein/ ein wenig Speck darunter/ eine Handvoll Majoran/ Saltz/ und Gewürtz/ ſprenge es ein wenig mit Eſſig/ magſt auch Limonien darzu nehmen/ laſſe es 3. Stunden backen/ giebe es warm.

85. Hamel-Paſteten.

Hacke Hamel-Fleiſch zu kleinen Stücklein/ überbrühe es/ waſch/ und ſaltz und würtze es/ thue Weinbeerlein darein/ eine gehackte Zwiebel/ eine friſche Butter/ darnach decke es zu/ laſſe es zwey Stunden backen.

Wie man Fiſch-Paſteten machen ſolle.

86. Aal-Paſteten.

Nimb einen Aal/ zeuch ihme den Balg ab/ thue das Aederlein heraus/ ſchneide ihn zu Stucken/

cken / und ſiede es ein wenig/ würtze es wohl mit allerley Gewürtzen/ laß darinnen liegen / nimb ein Butter grünes Kräutlein ein wenig Wein / mache ein gutes Brühlein / mache einen feſten Teig an / wälgere ihn aus in die Höhe/richte die Stuck Fiſch darauff / geuß die Brühe darüber / wälgere ein Blätlein von Teig aus/ decke es mit zu/ mache ein Kräntzlein darumb/laß auf einer Torten-Pfannen/ oder in einem Ofen backen / fein kühl / beſtreiche es mit Eyer-Dotter auswendig.

87. Lax-Paſteten.

Nimb einen Lax / waſche ihn gar wohl / und ſchneide ihn zu dünnen breiten Schnitten/und würtze ihn wohl / mit allerley Gewürtz / Butter und Weinbeer darunter / mache es mit dem Teiglein wie mit der Aaal-Paſteten / laß fein kühl backen ſie wird gut.

88. Aſch-oder Fohren-Paſteten.

Nimb einen Aſch/ und ſchneide ihn zu Stucken/ iſt er aber klein / ſo laſſe ihn gantz / oder einen gleichen Fohren / nimb ein Butter / ein ſüſſen Wein/ und zuckers und würtz wohl/ mache einen Teig an/ wie zu der andern Fiſch-Paſteten / laß fein kühl backen.

89. Krebs-Paſteten.

Siede ſie/ und thue die Schaalen darvon/ aber die Scheer laſſe darbey / den Magen thue daran würtz es wohl / zuckers / geuß einen guten Wein und friſche Butter daran.

90. Hüner-Paſteten.

Siede die Hüner ein wenig/ würtze es gar wohl/ mache einen feſten Teig an / mache einen hohen Hafen daraus/ daß die Hüner darinnen liegen können/hacke einen Speck gar klein/thue Weinbeer daran / und Zucker / auch friſchen Butter/ mache ein Blat darüber / und wann es ſchier gebacken iſt / ſo geuß eine gute Fleiſchbrüh daran / laß backen in einem Ofen.

91. Karpffen-Paſteten.

Nimb einen Karpffen / ſchupe ihn alſo fleiſſig / thue das Ingewend heraus / und die Galle darvon/ nimb die Milch des Karpffens/ hacke es klein/ nimb einen friſchen Butter / und röſte die Milch darinnen/würtze es mit Ingwer/und Pfefferſtupp/ thue es wieder in Karpffen / würtze den Fiſch gar wohl / laſſe ihn über Nacht darinnen liegen / darnach treibe einen Teig aus / den mache feſt / aus Rocken-Meel/mache es eben wie der Fiſch gemacht iſt / lege darzu Butter / thue ein Blat darüber / mache die Schuppen mit einen Fingerhut / von Weinbeerlein oder Krammetbeer / mache ihm Augen/laſſe ihn backen/ in einem Ofen/ oder auf einer Torten-Pfannen / und wann er gebacken iſt / ſo nimb eine gute Fleiſchbrühe / und ein friſche Butter / ſchneid ein oder 2. Limonien/laß in dem Brühlein ſieden / und wann es wohl geſotten hat/ ſo treibe es durch / ſchneide die Paſteten auf / geuß das durchgetriebene Brühlein über den Karpffen / laſſe es noch eine Weile in dem Ofen/giebe es fein warm auff

auff den Tiſch / ſie iſt gar gut / und ſchmecket wohl.

92. Auff Türckiſche Manier / den köſtlichen Coffeé Tranck zu bereiten.

Nimb Coffeé-Körner ſo viel du wilſt / thue ſolche in eine breite irrdene oder eyſerne Brat-Pfannen/ die ungefehr 2. oder 3. quer Finger hoch iſt/ ſetze/ wann man das Brod einſchieſſet/ in einen Backofen / ſehr gut aber iſt es / wann man dieſe Körner immerzu mit einem Holtz umbrühren kan/ wann nun ſolche Körner gleichſam ausgetrocknet/ und am Boden ſchwärtzlicht worden ſind/ läſt man es erkalten / zerſtöſſet es in einem Mörſel / und läſt es durch ein Sieb lauffen / alsdann nimbt man dieſes Coffeé-Meel bey 10. oder 12. Loth/ gieſt 2. oder dritthalb Möſel friſch Brunnen-Waſſer daran / läſt es ein paar Sud thun / oder wohl auf ſieden/ ſo etwann eine halbe Viertelſtunde erfordert/ und damit es nicht überläuffet / rührt man es mit einem Holtz ſtetigs umb/ ſolche Kochung aber muß in einem verzienten kupffernen Hafen geſchehen.

Uſus.

Wiſſentlich iſt es / daß die Türcken ſolche Körner aus den Arabiſchen Wüſten heraus bringen/ ihre Eigenſchafft iſt kalt und trocken / die Türcken ſauffen bey ihrer Mahlzeit und faſt ſtündlich davon/ es hält ſich ſolch Getranck gar wohl in einem verdeckten Geſchirr 3. oder 4. Tage lang / und was darüber iſt/ ſo verdirbt er / es iſt ein trefflich geſunder Tranck / und iſt ſeiner Güte halben nicht

genugſam zu rühmen/ zumahl ſo man ſolchen mäſſiglich/ und von einem Mörſel/ 5. oder 6. mahl fein warm mit etwas Zucker vermiſcht/ Morgends nüchtern gebrauchet.

93. Herrn Kenelmi / geheimes Triſanet für diejenigen/ ſo nicht gern fett werden wollen.

Nimb auffgeklopffte Weichſel-Kern / ſo viel du wilſt / laſſe ſie ſo dürre werden / daß man es in einem Mörſel zu Pulver ſtoſſen kan / deſſen nimb 2. Theil rother Zucker-Scheifelein 3. Theil/ Cremoris Tartari 2. Theil / vermiſch wohl untereinander / und genieſſe es unter den Speiſen / wie ein ander gemein Saltz / das läſt nimmermehr fett werden.

94. Das Käyſerliche Violen-Waſſer.

Nimb 2. Möſel des beſten Roſenwaſſers / ein Viertel Mertzen-Veyl / thue alles in eine gläſerne Flaſchen / verſtopffs aufs beſte / (die Violen müſſen hüpſch geblätetrt / und das Weiſſe davon abgeſondert ſeyn /) ſetze es ſo lang an die Sonne/ bis die Blätter weiß werden / ſeyhe es alsdann durch/ſetze es wieder 3. Wochẽ lang an die Sonne/ des Abends aber ſtelle es wieder anderwerts hin/ thue hernach ℔j. ſchönẽ weiß pulveriſirtẽ Zucker darein / laſſe ſolchen zergehen / ferners wirff auch 3. Loth wohl pulveriſirten Zimmet darein / und digerire es 24. Stunden/ alsdann filtrirs aufs neue/ ſo iſt es fertig.

Uſus.

Neben deme/daß man es zur Luſt geneuſt/iſt es in allen Mutter-Beſchwehrungen/ Colic/Grimmen/ und Bauch-Wehethumb ſehr gut/ abſonderlich auch in Haupt-Flüſſen / endlich iſt es auch ein ſpecificum aller Kreyſtenten Frauen in Kindsnöthen/ es befördert die Geburt von Stunden an.

95. Mayländiſche Cerveladt Würſt/ wie ſolche zu dem Hochfürſtl. Beylager zu Oettingen ſind bereitet worden.

Nimb Mager Schweinen-Fleiſch 12. Pfund/ guten geräucherten Speck ℔ij. Kochſaltz ℔ß. gröblicht Pfeffer 4. Loth / ſolches hacket und menget man wohl untereinander/ thut darzu des beſten Weins uñ Schweinen-Bluts gleicher Theil ſo viel hierzu vonnöthen / thut ferner darzu / Zimmet-Nägelein / Cardamömlein / und Muſcatblüh / eines jeden 2. Loth / Coriander 3. Loth / vermiſche es wohl untereinander / und letzlich gröblicht zerſchnittenen Speck von Kopff-Fleiſch / ſo man zuvor 24. Stunden in Saltz liegen laſſen/ darunter und füllet es alsdann in die Gedärme.

96. Cerbeladen auff eine andere Art / die/ wann man ſie in dünne Plätzlein ſchneidet/ wie ein roth durchſichtig Glaß ſind.

Nimb Schweinen-Fleiſch gantz mager / ohne alles feiſt 15. Pfund/ ſchneidet es in dünne Stücklein / thue es in ein leinen Tuch/ hänge es über Nacht auff / damit ſich alle Feuchtigkeit darvon

ſcheiden mag / und laſſe es hernach klein hacken/ dann thue darzu friſchen Speck 6. Pfund / Coriander 6. Loth / Pfeffer gröblicht zerſtoſſen 8. Loth/ Saltz 24. Loth / thue alles in einen glaſurten groſſen Napff / knette es über der Kohlen⸗Glut/ ſo lang untereinander / bis es Blaſen auswirfft/und gantz weich wird / thue ferner darzu rothen Wein anderthalb Pfund/damit das Fleiſch fein roth werde / dann knetet man es länger fein warm untereinander / je länger / je beſſer / die von dieſer Maſſa gemachten Würſte bleiben/ wann ſie von einander gebracht werden/ gantz roth / und wie ein durchſichtig Glaß / das Saltz / Pfeffer / und Coriander werden alſobalden halb zerſtoſſen/ im Anfang mit der Maſſa vermenget.

Etliche thun auch mehrers Gewürtz/und Citronen⸗Schalen daran.

97. Fürtrefflich wohlriechender Blümleins⸗Schnupff⸗Toback.

Nimb Majoran / Lavendel⸗Blumen / Flor. Conſolid. Regal. rother Roſen / jedes 1. qu. oder 1. drachma Majenblümlein/ Calendulæ anthos eines jeden 1. drachma Muſcatblüh / Nägelein / Caſſ. Lign. ana. 2. Scrupel / Rhodiſer⸗Holtz⸗Oel/ Zimmet/Nägelein und Majoran⸗Oel eines jeden 8. Tropffen / Schlagbalſam 12. gr. Alexandriniſchen⸗Biſam 8. gr. Ambra⸗Gryß 6. gr. gröblicht zerſchnitten / und zerſtoſſen untereinander vermiſcht.

98. Fürtrefflicher Schlag-Balſam/ mit Biſam und Ambra.

Nimb Ambrä-Gryß ℥ij. Moſchi ℥iß. Zibechi ℥iij. Zimmet-Oel ℥iß. ℈ß. Lavendel-Oel ℥iß. Nägelein/und Majoran-Oel eines jeden 1. Scrupel/ Rauten-Oel ein halb Scrupel/ Agtſtein-Oel drey Tropffen / Rhodiſer-Holtzöl / ℥ij. ausgepreſſt Muſcaten-Nußöl acht Loth / mit ſchwartz gebrannten Helffenbein / oder mit der ſchwartz Calc. remanenz von dem Muſcaten-Oel zur Schwärtze tingirt und auf das beſte zu einem Balſam gemacht.

99. Runde Kugel-Spiegel zu machen.

Nimb 2. Loth fein Engliſch Zinn/ 4. Loth Wißmuth/laſſe es in einem eyſernen Löffel ob linde Kohlfeuer mit einander zergehen / und flieſſen / rühre es wohl untereinander / wann das geſchehen / ſo geuß 6. Loth warm gemachten Mercurii Vivi darein/ vermiſche es auch wohl untereinander / ſo iſt es fertig / das Glaß ſauber gebutzt / gieſſe die Materi in einen Papiernen Scharmitzel/ oder gläſern Triechterlein fein gemach hinein/ laſſe es wohl umblauffen / drehe es in der Hand fein wohl umb / biß ſich die Materi feſt anſetzet / ſo wird es ein ſchöner weiſſer Spiegel / alsdann kehre das Glaß fein / laß 24. Stunden ſtehen/ bis die übrige Materi wieder heraus rinnt / ſo iſt der Spiegel fertig/ die Materi kanſtu weiter brauchen.

NB. Wann das Glas zuvor mit Eyerweiß-Ferniß umblauffen läſt / ſo bleibet das Metall deſto eher / und beſſer daran hangen.

100. Ein Waſſer damit man alles vergulden kan / und dem Gold gantz ähnlich wird.

Nimb Leberfarben Aloes / Salpeter / Romaniſchen Vitriol ana. laſſe alles mit einander ſtoſſen / in einen Kolben gethan / ein Waſſer deſtillirt / bis die Spiritus ſämtlichen heraus kommen / dann kommt ein gelb Waſſer oder Oel / welches alle Ding gelb / und dem Golde gleich färbet / iſt ein herrlich Secret, mit welchem man viel ſchöne Sachen zurichten / und machen kan.

101. Der Sehr rare und fürtreffliche Sandaraca Ferniß.

Dieſer Ferniß iſt recht ſchwehr zu machen / ſintemahl ihn wenig wiſſen worinnen ſein Secret und Heimlichkeit beſtehet. Jch aber will ſolches offenbahren / man nimbt gut Leinöl 8. ℔. läſt es in einem Keſſel ſo lang ſieden / biß eine Feder darein geſchoben / alſobald verbrennt / alsdann rucke und hebe es vom Feuer hinweg / laß widerumb kalt werden / thue / wann ſolches geſchehen / gleich ſo viel Sandaraca hinzu / und laſſe es mit einander ſo lang ſieden / biß der Sandaraca gantz zergangen iſt / und mit dem Oel ſich wohl vermiſcht hat / ſo wird es zu einem Ferniß / dann wann man den Fürniß kalt zu heiſſem Oel thäte / lieſſen ſie ſich nicht miteinander vermiſchen / wie gleichſam auch das roheungeſottene Oel mit dem Ferniß / dann ehe das Oel anfieng zu ſieden / wäre der Ferniß verbrannt und würde nimmermehr etwas gutes daraus.

Neunte

Neunte Abhandlung /

Von ſchönen Garten-Künſten.

Von allerley Baum-Künſten.

Num. I.

Daß Aepffel von vielerley Geſchmack auf einem Baum wachſen.

MAn nimbt von vielerley Gattung junge Zweige von Aepfel-Bäumen / füget und bindet ſelbige ſolcher Geſtalt zuſammen / daß eines des andern Rinden berühre / als wann es zuſammen gebunden gleichſam ſcheinet / als wäre es nur ein Zweig; verſtreichet es hernach mit Leimen / und propffet ſelbiges wie einem verſtändigen Gärtner wohl bewuſt ſeyn wird.

2. Süß und ſaure Aepffel auf einem Stamm zu zeugen.

Man nimbt einen Zweig von ſauren / darzu auch einen von einem ſüſſen Apfel-Baum / ſchneidet und füget dieſe beyde Zweige fleiſſig zuſammen / verſtreicht es mit guten Laimen oder Baumwax / pfropffet hernach dieſe auf einen geſunden Stamm / 2c. ſo werden alsdann ſaure und ſüſſe Früchte darauf wachſen.

3. Wie das Obſt an der Farbe zu verändern.

Etliche ſchütten um die umgegrabene Wurtzel des Stammes/ warmes Blut von einem friſch geſchlachteten Ochſen; dann dardurch wird nicht allein die Erde gedunget/ ſondern auch der aufſteigende Safft des Baums wird gefärbet.

Oder man duncket die abgeſchnittene Pfropf-Reiſer vor dem Pfropffen in friſches Hecht-Blut.

4. Daß ein Baum von allerley Farben ſchön gemengte Aepfel trage.

Man pfropffet ein Apfel-Reiß/ auf ein junges Stämmlein/ hernach ſo es wohlgewachſen und bekleidet/ſo pfropffet man auf dieſes ein ander Reiß/ alſo das dritte Jahr abermahls ein anders.

5. Aepffel und Birnen auf einem Baum.

Man ſpaltet einen Apffel- und Birn-Zweig jedes von einander/ bindet ſolches obgemeldter maſſen zuſammen/ daß ſie gleichſam ein Zweig werden/ pfropffet ſelbige auf einen geſunden Stamm.

6. Groſſe Pfirſing und Marillen zu bekommen.

Man pfropffet von dem Pfirſing ein geſchlachtes Reiß oder Zweig auf einen guten Pflaumen-Baum/ ſo werden ſie groß und gut.

7. Daß ſich die Aepffel faſt zwey Jahr lang aufhalten laſſen.

Wann man Aepfel-Zweige auf die mittlern Stämme

Stämme pfroffet / und dieſelbige bekleiben und wachſen / ſo kan man die Frucht um Allerheiligen Tag noch auf dem Stamme finden / und dieſe be-ha ten die Art und Natur des Quitten-Baums / halten ſich deswegen länger als ſonſten.

8. Groſſe Näſſe / Pflaumen und Mandeln.

Man nimbt vier Körner von jetztgemeldtem O ſt / und ſetzt ſie in einem irrdenen Haſen mit guter Erden gefü et / hart neben einander / wendet hernach den Boden über ſich / und bohret ein Loch darein / damit die Kern Schoſſe durchſtoſſen / und in einander wachſen mögen.

9. Pflaumen unterſchiedlicher Art / den gantzen Sommer durch zu haben.

Man pfroffet von unterſchiedlichen Arten Pflaumen-Zweige auf einen Kreuſelbeer-einheimiſchen Maulbeer- oder Kirſchen-Baum.

10. Daß die Pfirſing keine Steine bekommen.

Man bohret ein Loch mitten durch den Stamm / unten bey der Wurtzel / und thut das Marck daraus / ſchlägt alsdann ein Weyden- oder Haſel-Pflog darein.

11. Daß rothe Aepfel auf einem Baum wachſen.

Man pfropffet einen Apffel-Baum auf einen Kirſchen-Baum / oder auf einen Erlen-Stock / ſo werden die Aepfel roth.

12. Pfirſing und Mandeln auf einen Stamm.

Man pfropffet Mandel-Zweig auf einen Pfirſing-Baum oder ein Pfirſing-Reiß auf einen Mandel-Baum / ſo kan man die Rinde mit dem Kern eſſen.

13. Daß die Birne nicht ſteinigt werden.

Man gräbt vorhin an dem Ort/ wo man den Birn-Baum hinſetzen will / alle Steine ſauber aus/ ſchüttet hernach geräden Grund darauf / und begieſſet es fleiſſig / daferne es aber ein alter Birn-Baum / ſo entblöſet man denſelben biß auf die unterſte Wurtzel / löſet das ſteinichte alles fleiſig aus/ rädet das aufgeworffene Erdreich wieder auf die Wurtzel/decket es mit Miſt zu/und beſprenget es mit Waſſer.

14. Schön Obſt von Kernen zu pflantzen.

Man nimbt junge Aeſtlein von einem Apfel- oder Birn-Baum/ unten an der Spitzen bohret man zwey Löcher / jedoch nicht gantz durch / und eine Hand breit von einander / je eines gegen dem andern: In das eine Loch thut man ein Körnlein Saltz oder zwey / legt das Zweiglein in die Erde / ſchüttet ein wenig Habern darzu/ ſchneidet es hernach an der Spitzen ab / wie man ſonſten bey den Pfropff-Zweigen zu thun pfleget / wann ſelbige gepfropffet werden. Wann nun das Aeſtlein bekleibet/ und grün wird / ſo bringet es ſchon viel zeitiger und früher Obſt/dann ſonſt andere.

15. Aepffel ſo einen Pfirſing-Geſchmack haben.

Man pfropffet Aepffel-Zweige auf einen Pfirſing-Baum / oder einen Pfirſing-Zweig auf einen Birn-Baum / und alſo das Widerſpiel.

16. Daß Aepffel- und Birn-Bäume viel Früchte bringen.

Man macht von Bley einen Gurt an einem Apffel-Baum / einen Schuh hoch über den Erdboden / wann nun der Birn-Baum anfängt zu blühen / ſo thut man den Gurt vom Baum wieder hinweg.

Nota.

Dieſes kan man alſo thun alle Jahr / ſo wird der Baum fruchtbar / und alſo mag man es auch mit einem Birn-Baum machen.

17. Weiſſe Maulbeer zu wege zu bringen.

Man pfropffet eine Aſpen auf einen Maulbeer-Stock / ſo trägt derſelbige weiſſe Maulbeeren.

18. Wohlriechende Kirſchen daß ſie nicht würmigt werden.

Man pfropffet Kirſchen-Zweige auf einen Lorbeer-Stock / ſo bekommt der Baum wohlriechende und holdſeelige Kirſchen / daß keine Würme oder Maden darinnen wachſen.

19. Daß ein Apffelbaum zugleich Roſen und Aepffel trage.

Impfe einen Roſen-Sproß auf einen Apffel-

ſel-Stock zwiſchen der Rinden / dann wann er mit dem frembden Stamm zuſammen wächſt / und groß wird / werden umb die Zeit / wann die Frucht hervor kommt / dargegen Roſen-Knöpfe ausblühen / mit einem ſehr ſchönen und lieblichen Geruch / daß jedermann ſehen mag. Port. Mag. nat. lib. 2 c. 1.

20. Wie den Reben / ſo viel wild Holtz haben / zu helffen.

Welche Reb-Stöcke verwildet / und zu viel frech und gail ſeynd / dieſelbigen muß man kurtz ſchneiden. Wo aber ſolches noch nicht fallen will / ſo muß man die Wurtzel entdecken / und Waſſer-Sand mit ein wenig Aſchen oder Steine darzu legen / und alſo die Wurtzel erquicken und erkühlen.

21. Wie den Reben zu helffen / ſo faule Trauben tragen.

Es ſeynd etliche Stöcke / welcher Früchte / die ſie bringen / als gleich faulen / eher dann ſie zeitig werden / wider ſolchen Schaden ſchütte alte Aſchen oder Sand zu den Wurtzeln / oder ſchütte rings umb den Stock Gerſten-Mehl mit Wurtzel-Saamen vermiſcht.

22. Wann die Trauben im wachſen verdorren / wie den Reben zu helffen.

Man begeuſt die Wurtzeln mit Urin / der lange Zeit geſtanden hat.

23. Daß ein Baum halb Pfirſing und halb Nüſſe trage.

So man will / daß ein Baum halb Pfirſing und

und halb Nüſſe tragen / ſo muß man von jeder Art ein Aug-Zweiglein nehmen / und ſie beyde gleich eines dem andern ſchneiden / allernechſt aber / als man kan / an dem Auge / darnach muß man auch die Neben-Schöſſe ein wenig beſchneiden / wo anderſt einige vorhanden ſind / darauf muß man ſie wohl zuſammen ſtoſſen und binden / auch die obern Spitzen abſchneiden / alsdann pfropffen oder pflantzen / ſo werden alsdann halb Pferſing und halb Nüſſe daraus wachſen.

24. Pferſing-Aepffel / oder Aepffel-Pferſing zu zeugen.

Man peltzet einen Apffel-Zweiglein auf einen Pferſing-Baum / ingleichen ein Pferſing-Reißlein auf einen Apffel-Baum / und alſo hinwiederumb das Gegenſpiel / ſo wird man frembde und rare Gewächſe überkommen / die man ſonſten in Franckreich Prelles Pomes / oder Peſches Pomes / das iſt / gezwungene Aepffel-Pferſing / oder Pferſing-Aepffel zu nennen pfleget. Diß geſchiehet auch wann man auf gleiche Weiſe ein Birn-Zweiglein peltzet.

25. Daß ein Mandel-Baum häuffig Frucht trage.

Wann ein Mandel-Baum nur Blätter und keine Früchte bringet / ſo bohret man in einen Theil des Stammes bey der Erden / oder ſteckt vielmehr die Wurtzel / und einen Zweck von Federkiel / in das Loch / gieſt Menſchen-Harn daran / und wirfft alsdann wieder Erde darauf /

anders

andere ſchlagen nahe an den Baum einen eiſernen Pfahl / und ſtecke in das gemachte Loch einnen eichenen Pflock.

26. Pflaumen und Mandeln gleich zeugen.

So man ein Pflaumen-Zweiglein auf einen Mandel-Baum peltzet oder zweiget / ſo trägt er alsdann Pflaumen wie Mandeln / wann ſie aber auf einen Nußbaum gepfropffet ſeynd / ſo ſiehet man die Rinde den Nüſſen auswendig gleich / inwendig aber ſind ſie Pflaumen.

Wann ſie dann auf einen Quitten-Baum gepeltzet / ſo wachſen allerhand Geſtalt Früchte darauf / doch alle nach der Natur der Quitten geartet.

27. Pflaumen zu unterſchiedlichen ungewöhnlichen Zeiten zu zeugen.

So man von allerley Sorten den gantzen Sommer über / biß umb Allerheiligen haben will / ſo muß man allerley Pflaumen auf einen Maulbeer-oder Kirſch-Baum peltzen.

28. Weiſſe Maulbeer- und weiſſe Granat-Aepffel-Bäume zu überkommen.

Wer weißlichte Maulbeer zu überkommen verlanget / der peltze Maulbeer-Reiſſer auf weiſſe Pappeln-Bäume.

Will man aber auch gerne weiſſe Granat-Aepffel-Kerne haben / ſo wird man ſeinen Zweck erlangen / wann man unter Doon und Kreyden den vierdten Theil Gibs menget / und 3. gantzer Jahr die Wurtzel darmit beſprenget.

29. Groſſe

29. Groſſe Quitten zu überkommen.

Beuge einen Zweig/ da der Quitten-Apfel daran hänget/ in einen Topff mit Erdreich/ und laſſe den Apffel darinnen wachſen/ ſo wird er groß.

30. Daß die Granat-Aepffel-Kerne ſüſſe werden.

Umbgrabe die Wurtzeln des Baums/ und ſchütte Erde darüber/ und begieſſe ſie fleiſſig.

Andere machen die Früchte ſüſſer/ indeme ſie zum öfftern die Wurtzeln des Baums mit Harn/ Geiß-Miſt und Hefen von altem Wein begieſſen.

31. Viel Granat-Aepffel zuwegen zu bringen.

Man wird von einem Granat-Apffel-Baum viel Früchte überkommen/ wann man ſeinen Stamm/ ehe er ausſchläget/ mit gleich ſo viel Wolfs-Milchs-Kraut- und Burtzelkrauts-Safft unter einander vermiſchet/ beſchmieret. Palladius.

32. Schöne rothe Granat-Aepffel zu zeugen.

Die Granat-Apffel wachſen ſchön roth/ wann man den Granaten-Baum/ mit Waſſer und Lauge durcheinander vermenget/ begieſſet.

33. Hönig-ſüſſe Meſpeln ohne Steine zu zeugen.

So man Hönig-ſüſſe Meſpeln ohne Steine haben will/ ſo ſolle man ſie auf eine Muſcat-

Roſen-

Roſen-Staude zweigen / zuvor aber die Peltz-Zweige in Hönig netzen.

34. Zu verſchaffen daß man frühzeitige Feigen überkomme / ingleichen ſolche welche purgieren / und den Leib reinigen.

Du wirſt Feigen vor der Zeit bekommen / wann du Dauben-Koth mit Pfeffer und Oel vermiſchet umb die Wurtzel ſchütteſt.

Wilt du aber purgierende / oder den Leib eröffnete Feigen haben / ſo wirſt du ſolche erlangen / wann du im Pflantzen oben an die Wurtzeln zerſtoſſene Chriſt-Wurtz und Wolffmilchs-Kraut legen wirſt.

35. Geſchriebene Feigen zu zeugen.

Man ſchreibet / was man ſelber will / auf ein Feigen-Aug / welches man peltzen will / ſo wachſen hernach gleich geſchriebene Feigen daraus.

36. Daß ein Quitten-Apffel ein Menſchen-Antlitz bekomme.

Laſſe dir einen Topff machen / der inwendig habe ein Menſchen-Antlitz / oder was du ſonſten für eine Form haben wilſt / und ſo die Quitten verblühet hat / ſo beuge den Zweig mit der Quitten in den Topff / in dieſelbe Form / als ein Wachs in ein Siegel / ſo wird eine ſeltzame Quitten daraus werden.

37. Dünnſchaligte Nüſſe zu zeugen.

Raumet den Nuß-Baum unten zu den Wurtzeln /

tzeln / und ſchůttet Aſchen unten an den Stamm/ und auf die Wurtzeln / ſo bekommen alsdann die Nůſſe zarte důnne Schalen/ hergegen einen dicken ůnd ſtarcken Kern.

38. Nůſſe ohne Schalen zu zeugen.

So man Nůſſe ohne Schalen will wachſend machen / nehme man Kernlein aus den Nůſſen/ welche gantz gut ſind / wickle es in Baum-Wolle in Wein/ oder Ahorn-Blåtter / damit ſie von den Ameiſſen nicht gefreſſen werden / und ſetze ſie alſo eingehůllet in gute Erde ; die Nuß-Stauden ſo dann daraus wachſen/bringen Nůſſe ohne Schalen.

Mit den Mandeln mag man alſo verfahren/ bey den Nuß-und Mandel-Båumen/ wie auch bey allen harthåutig-oder ſchalichten Frůchten / iſt diß wohl zu obſerviren / daß / ſo man öffters Aſchen zu den Ståmmen/ und Wurtzeln ſchůtten låſſet/ ſie weich und důnn-håutig/ oder ſchlechte Frůchte alsdann zu bringen pflegen.

39. Daß ein Pfirſing-Baum ſehr groſſe Frůchte bringe.

Will man ſehr groſſe Pfirſinge ůberkommen / (mit Mandeln/Nůſſen und dergleichen Frůchten/ hat es gleiche Beſchaffenheit /) ſo nimbt man drey oder vier Kerne ſelbiger Art / ordnet und fůget ſie alſo zuſammen / daß ſie ſcheinen wie ein Corpus zu ſeyn / wann ſie nun alſo zuſammen gefůget/ oder/ wo es nöthig/ zuſammen gebunden ſind / ſo thue ſie in ein Geſchirr voll gedungter Erde / doch alſo /

daß ſolch Geſchirr / am Deckel ein Loch habe / wor-durch das Gewächſe heraus dringen müſſe. Auff ſolche Weiſe wird geſchehen / daß aus ſolchen Ker-nen ein einiger Baum wird / welcher zu ſeiner Zeit Früchte von fürtrefflicher Gröſſe und Schönheit hervor bringet.

Etliche ſtecken die Kerne in kein Geſchirr / ſon-dern in ein mit Erde gefülletes Röhrlein.

Es dienet auch dieſes Mittel gröſſerer Früchte zu überkommen / wann man diejenigen Pfirſinge von einem voller Frucht hängenden Baum ablieſet / welche klein und ſchmalichtig ausſehen / und nur den Baum mit ihrer Vielheit beſchwehren / auff ſolche Weiſe wird der Safft des Baums ſich zu den übrigen Früchten wenden / und ſie gröſſer ma-chen / Mizaldus.

40. Pfirſing oder Mandeln mit Schrifft zu zeugen.

Den Curioſität-Liebhabern zum Beſten / ſollen auch einige poſirliche Kunſt-Grieffe entdecket wer-den.

Will man gerne geſchriebene oder mit ſonder-bahrer Schrifft / Buchſtaben / und Charactern gezeichnete Pfirſinge oder Mandeln zeugen / ſo neh-me man Mandeln / oder Pfirſingkerne / ſo balden man die Pfirſinge gegeſſen hat / drey Tage lang in Waſſer zu weichen / mache hernach die harte Schalen fein ſubtil auf / und nehme den Kern fein ſittiglich heraus / ſchreibe dann mit einem meſ-ſingen oder kupffernen Griffel oder Nadel in die Rinde / was man will / doch nicht zu hart oder tieff /

thue

thue hernach den Mandel- oder Pfirſing-Kern wieder in ſeine Schalen oder Stein / mache ihn feſt zuſammen / umwickle ihn mit Papier / oder Pergament / und ſetze ihn alſo in die Erde / was man dann nun auf die Kernen geſchrieben / das wird ſich hernachmahls an der Frucht finden.

41. Wie der Mandel-Baum vor dem Reiff zu bewahren.

Wo man ſich vor dem Reiff befürchtet / ehe der Mandel-Baum blühet / ſo entblöſe man die Wurtzel / und ſchütte gar kleine weiſſe Steinlein mit Sand untermiſcht darauff / wann nun die Zeit vorhanden / daß der Baum ausſchlagen ſolle / ſo muß man ſolche Steinlein wieder hinweg nehmen / beſiehe Mizaldum Palladium, und Theophraſtum.

42. Kirſchen oder anderes Stein-Obſt ohne Kern / und Stein zu zeugen.

So man einem jungen Kirſchbaum das Marck aus dem Stamm nimbt / hernach fein dichte wieder zubindet / ſo ſolle er Kirſchen ohne Steine tragen.

Oder welches noch beſſer ſeyn ſolle / ſchneidet ein Zweiglein von einem Stein-tragenden Baum / das ſich biegen läſſet / ſpitzet es an beyden Enden / und zweiget oder pfropffet es an beyden Seiten / oder Peltz-Stock / verwahret hernach beyde gezweigte Oerter wohl / verſchmiret es mit Peltz-Wachs / oder verſchmiret es mit Moos / und fetten Grund / und bindet ſie feſt wieder zuſammen / darnach über ein Jahr wann nun der Zweig oder Peltz-

Reiß Ballen träget/ und ausſchläget / darzu zimbliche Krafft und Stärcke von Pfropff-Stammen empfangen hat / ſo ſchneidet das gedoppelt gepfropffte Zweiglein mitten entzwey / benimbt ihm die groſſen Sproſſen / und läſſet die anderen wachſen/ dergeſtalten ſollen auch ſie Früchte ohne Steine bringen.

43. Frühzeitige Kirſchen zu überkommen.

Ein Kirſchbaum wird frühzeitige Kirſchen hervor bringen/ wann man/ehe er blühet/ ungelöſchten Kalch umb ſeine Wurtzeln ſchüttet / oder warmes Waſſer zum öfftern herumb gieſſet; hernach aber wird er bald darauff verdorren.

44. Schöne und groſſe Kirſchen zu zeugen.

Wann jemand in ſeinem Garten ſchöne groſſe Kirſchen verlanget / der beſchneide nur ſeine Kirſchbäume zum öfftern / reinige und ſäubere ſie wohl/ ſo wird er den Nutzen würcklich verſpühren.

45. Daß ein Kirſchbaum / Kirſchen und Weintrauben trage.

Man ſetze einen Weinſtock neben einem Kirſchbaum / dann bohre ein Loch über ſich durch den Baum / das ſo groß als die Rebe dick iſt/ ſchabe von der Reben die äuſſerſte Schaale / biß auff die grüne / und laſſe es wachſen / wann es nun darinnen wohl verwachſen iſt / ſo ſchneide die Rebe vom Stammen loß / und beſtreiche den Abſchnitt mit Baum-Salbe.

46. Kirſchen biß auff Martini wachſen machen.

Zapffe einen Kirſchbaum auff einen Maulbeer-Baum-Stock / ſo wird es geſchehen.

47. Kirſchen zu zapffen / die eine ſelzame Krafft / Geſchmack / und Farbe haben.

So ein Zweig eines Kirſch-Baums geſpalten wird / und an ſtatt des Marcks Scamonia geleget / ſo wird daſſelbe Jahr die Frucht dieſes Zweigs Krafft haben / Stuhlgänge zu machen. Wird aber Biſam darein geleget / ſo wird die Frucht gar ſtarck darvon riechen. Alſo iſt es bey allen Gewächſen zu verſtehen / wird aber Laſur oder eine andere Safft-Farbe darein geleget / ſo wird auch die Frucht eine ſolche Farbe bekommen.

48. Die denen Kirſchbäumen ſchädliche Dinge zu vertreiben.

Der Kirſch-Baum hat einen Abſcheu vor dem Miſt / dann wann man ſolchen zu ſeinen Wurtzeln leget / ſo pfleget er darvon aus der Art zu ſchlagen.

Er verfaulet auch von allzuvieler Feuchtigkeit / da man dann ein Loch in den Stamm bohren muß / daß die Feuchtigkeit möge heraus gezogen werden.

Wann ihn die Ameyſen einnehmen / ſo kan man den Safft von Burzel-Kraut darein gieſſen / und ſelben mit halben Theil Eſſig vermiſchen / oder man kan den Saamen des blühenden Kirſchbaums mit Wein-Hefen beſtreichen. Palladius.

49. Pfirſing und Quitten auff einem Baum zuſammen zu zeugen.

So Pfirſing-Zweige auff einem Quitten-Baum/ oder Quitten-Zweiglein/ auff einem Pfirſing-Stamm gepeltzet werden/ ſo wachſen hernach Pfirſing- und Quitten zuſammen/ welches ſchön und luſtig zuſehen iſt.

50. Daß ein Baum Pfirſing und Mandeln zu gleich trage.

So man Mandeln-Zweiglein auff einen Pfirſing-Stamme/ oder Pfirſing-Zweiglein / auf einen Mandel-Stamme peltzet / ſo hat man Pfirſing und Mandeln bey einander / und wird dergeſtalten Schalen und Kerne wohl zu eſſen ſeyn.

51. Pfirſing ohne Steine zu zeugen.

So muß man ein Loch durch einen Pfirſing-Baum bohren / unter beyden Wurtzel und das Marck heraus thun / einen Weyden- oder Hagen-Buch-Nagel/ oder Zweck dardurch ſchlagen/ ſo ſollen die Pfirſinge keine Steine bekommen.

52. Schöne rothfärbige Pfirſing zu zeugen.

Die Pfirſinge werden auf folgende Weiſe ſchön roth gezeuget / man nimmt die Pfirſing-Steine/ wann man ſie geſetzet hat / nach ſieben Tagen widerumb aus dem Grund oder Erden / öffnet die Schaale ſubtil / thut Zinober oder Kugel-Lack darein / wickelt es in Pappier / und vergräbt es widerumb.

Deßgleichen ſolle auch geſchehen / wann man groſſe Pfirſinge auff rothe Roſen-Stöcke / Mandel / oder rothe Maſchen-Bäume peltzet / die Pfirſinge nehmen auch ſonſten andere Farben an / ſo man ſolche / wie erſt vermeldet / in die Schalen thut.

53. Wie einem Baum zu helffen / deſſen Blüth / und Blätter vor der Zeit abfallen.

Wann den Bäumen die Blühe / und Blätter abfallen / ſo kan man ihnen auf ſolche Weiſe zu rechte helffen: Man umbgräbet die Wurtzeln / nimmt einen guten Theil Bohnen-Spreuer / weichet und beitzet ſie mit Waſſer / und ſchüttet ſie alsdann rings herumb; nachdeme der Baum groß oder klein iſt / nachdeme muß man der Spreuer wenig oder viel nehmen / darvon wird das Abfallen der Blühe und Blätter nachbleiben.

54. Wie einem Baum zu helffen / deſſen Früchte abfallen.

Es finden ſich offt Bäume / deren Früchte vor der Zeit abfallen / darwider berichtet ein Erfahrner Medicus dieſes Mittel. Er nahme Lülg oder Dreßpen / (iſt eine Art eines Unkrautes /) riſſe ſie mit Wurtzeln auß / formirte ſie wie einen Krantz / und umgabe darmit den Stamm feſt / darnach raumte er umb die Wurtzel / durchbohret ſelbige / und ſteckte einen Zweck von welſchen Kirſchbaum-Holtz darein / und ſchüttete alſo die Erde wieder darüber.

Etliche zerſpalten etliche dicke und groß-entblö-

ſte Wurtzeln/ und ſtecken in die Ritze ein Stück-lein von einem Kieſelſtein/ binden es hernach zu/ und bedecken es alſo wieder mit Erden.

Palladius beſchmieret den Baum mit Rötel-ſtein/ oder mit Oeltrüſen / ſo mit Waſſer vermi-ſchet.

55. Wie man von Aepffel-und Birnen Pfirſing-Bäumen ſchöne rothe Früchte zeugen könne.

Man findet zuweilen Aepffel-oder Birn-Bäume / die ſchlechte und an Farben unanſehnliche Früchte bringen / welche man gerne verbeſſert haben möchte. Hierzu nun wird von Garten-Verſtändigen gerühmet / daß/ ſo man die Wurtzeln der Bäume auf- und umbgräbet / von Steinen und andern Unrath die Erde reiniget / hernach das annoch warme Blut von einem friſchen geſchlachteten Ochſen oder Kalb / hinein an die Wurtzel gieſſet / werde hierdurch nicht allein das Erdreich wohl gedunget / ſondern die Aepffel und Birnen ſollen auch durch den auffſteigenden Safft eine rothe Farbe bekommen.

Andere ſind der Meynung / wann man die Pfropff-Reiſer in friſchem Hecht-oder Hüner-Blut weiche / oder bey dem Auffſetzen darein tauche / ſo ſolle dann der Baum rothe Früchte bringen.

Noch andere rathen / man ſolle rothe Roſen-Stauden neben dem Stamme pflantzen.

Oder Aepffel- und Birn- Zweige auff Maulbeer-Stämme pfropffen / ſo ſollen alsdann rothe Früchte folgen.

56. Daß einem Apffelbaum die Aepffel nicht vor der Zeit abfallen / und ein Birnbaum keine ſteinigte Birnen brin- ge.

Wann die Aepffel vor der Zeit gerne von dem Baum fallen / ſo muß man in die zerſpaltene Wurtzel einen Stein ſtecken / das wird verſchaffen / daß die Frucht bekleibe.

Wann ein Birnbaum ſteinigte Birnen hervor bringet / ſo wollen die Garten-Verſtändigen / man ſolle den Baum biß zu den innerſten Wurtzeln ausgraben / und alles gefundene ſteinigte Weſen abſondern / und hinweg thun ; die andere Erden aber ſolle man durch ein Sieb ſieben / und mit Miſt vermenget wieder daran ſchütten / der darauff erfolgende Nutz wird gut ſeyn / wo man mit Begieſſen fleiſſig anhalten thut.

57. Daß die Früchte ſchön wohlriechend und wohlgeſchmack werden.

Wann man den Stamm eines Baums aufkliebet / oder ſpaltet / deſſen Marck heraus nimbt / und hingegen Gewürtze / oder ſonſten wohlriechende Sachen hinein füllet / den Spalt oder das Aufgekleibte dicht wieder zubindet / und mit Pott-Erde / Doon oder Leimen wohl verkleibet / ſo ſollen dann die Früchte den Geruch oder Geſchmack der darein gefüllten Gewürtze an ſich ziehen / und gleich ſo ſchmäcken.

So man aber Biſam / oder andere wohlriechende Dinge hinein füllet / ſollen ſie eben dergleichen Geruch überkommen.

58. Das ein Birnbaum ſüſſe Früchte in groſſer Menge hervor bringe.

Ein Birnbaum wird mehrere und ſüſſere Früchte bringen / wann man den Stamm nahe an den Wurtzeln durchbohren / und einen eychenen / oder büchenen Zweck/ wie Diophanes meldet/ hinein ſtecken / oder wann man auf die bloſen Wurtzeln Weinhefen wird triefen laſſen.

59. Daß die Aepffel nicht verfaulen.

Wiltu Aepffel haben/ die nicht faulen ſollen / ſo beſchmiere den Stamm mit der Galle von grünen Eyderen / diß ſolle ein ſtattliches Mittel ſeyn wider die Ameyſen.

60. Birnen und Aepffel auff einem Zweig zu zeugen.

Garten-Verſtändige/ damit ein Baum zugleich Aepffel und Birne trage / ſpalten ein Birn- und Aepffel-Zweiglein / fein ſubtil und manierlich von einander / dergeſtalt/das an keinem der Kern verletzet werde / fügen alſo daß körnichte Theil des Birn-Zweiges mit dem körnichten Theil des Apffel-Zweigleins feſt und hart zuſammen/ verſtreichen auch die Zuſammenfügung mit Wachs und Gummi durcheinander vermiſchet / damit kein Waſſer zur Einzweigung kommen möge. Wann ſie diß wohl verrichtet/zapffen oder peltzen ſie beyde Zweiglein auff einen Peltz-Stock / welchen ſie hierzu am bequemſten zu ſeyn vermeinen.

Man muß aber wiſſen / daß ſolche Bezweigung gar ſchwehrlich gerathe / und Früchte bringe; Wer derohalben Luſt darzu hat / der laſſe ſich an zweyen Zweiglein genügen / und pflantze ſie nicht / ſondern

pfropffe ſie auf einen andern Peltz-Stock / der aber von gleicher Art und Geſchlecht ſeye / wie die Peltz-Reiſer. Die Zweige ſolle man gerichts aufbinden / darzu unten an der Spitzen dermaſſen beſchneiden / daß man nicht anders vermeine / als daß es nur ein eintziger Zweig ſeye.

61. Schön Obſt von Kernen zu ziehen / oder zielen / daß ſie frühere Früchte / als die gepeltzte Bäume tragen.

Man nehme junge Aeſtlein von einem Apffel- oder Birnbaum / und unten an den Ende bohre man zwey Löcher / doch nicht durchaus / und einer Handbreit von einander / darzu eines dem andern entgegen / ſtoſſe hernach in das eine Löchlein ein Körnlein 2. oder 3. Saltz / leget das Zweiglein in den Grund / und ſchüttet ein wenig Haber darzu / ſchneidet es hernach an der Spitzen ab / wie man ſonſten einem Peltz-Zweig thut / wann er gepfropffet iſt. So dann das eingeſetzte Zweiglein bekleibet / und grün wird / ſo bringet es ſchöner und frühzeitigeres Obſt / als ſonſt andere gepfropffte Bäume.

62. Einen Apffel an einem Baum noch ſo groß zu machen / als die Art ſonſten an dem Baum iſt.

Nimb den Apffel wie er am Baum iſt / ſtiche vornen an die Blühe hinein / biß auff den Grund / da die Kernen innen ſind / thue in denſelbigen Stich ein Körnlein / oder etliche Rübeſaamen / ſo wird der Apffel noch ſo groß / allein daß er ſeinen natürlichen Geſchmack verlieret.

63. Daß Edelgeſteine/ Corallen/ Nägelein/ oder Perlen in den Aepffeln wachſen.

Stoſſe balden nach der Blůth obgemeldter Stucke eines/ oben/ da er geblůhet hat/ hinein/ ſo verwächſet es darinnen.

64. Daß die Fruchte laxiren.

Wollet ihr haben/ daß die Frůchte eine laxirende/ oder purgierende Wůrckung bekommen ſollen/ ſo ſpaltet ein frucht-bringendes Aeſtlein/ nehmet das Marck oder Kern daraus/ und fůllet an deſſen Statt laxirende Artzney/ welche ihr wollet/ hinein/ und bindet es wiederumb feſt zuſammen/ ſo wird alsdann die Frucht ſolche Krafft und Wůrckung erlangen.

Auch ſo die Frůchte purgiren ſollen/ kan man nur ein Loch in den Stammen/ wie ſchon gedacht/ bohren/ Scammonia darein thun/ und mit einem Pflock oder Zweck von Hagen-Buchen wieder zumachen.

65. Wie ein unfruchtbarer Baum fruchtbar zu machen.

Wann ein Baum zwar Anfangs über und über blůhet/ hernacher aber keine Frucht bringet/ ſo wird er doch fruchtbar gemachet/ wann man in das Loch der Wurtzeln einen eychenen oder bůchenen Pfahl ſchläget/ hierzu können auch die Spreuer von Bohnen/ wann man ſie umb die Wurtzel ſtreuet dienlich ſeyn/ wie Zoroaſter geſchrieben.

Columella aber will/ man ſolle den Baum durchbohren/ und in das Loch einen grünen Setzling

ling von einem alten Oel-Baum ſetzen oder ſteken/ auf ſolche Weiſe ſolle der Baum trefflich fruchtbar werden.

M. Cato will/ man ſolle Oeltrüſen und Waſſer unter einander in gleicher Quantität miſchen und um den Baum gieſſen.

Iſt er groß/ ſo iſt ein Krug voll genug/ iſt er aber etwas klein/ ſo muß man auch etwas wenigers daran gieſſen.

Burtzelkraut und Wolfs-Milch wohl zerſtoſſen und vermiſchet/ genommen/ und darmit die Bäume geſchmieret/ auch/ wo man will/ Tauben-Miſt darzu gethan/ macht ſie trefflich fruchtbar auswachſen/ nach Anweiſung Africani.

66. Auf unterſchiedliche Arten gute Baum-Salben zu machen.

Nimb friſch gelb Wax 24. Loth/ Venediſchen Terpentin 16. Loth/ Schalen von Mirabolanis Citrinis, weiſſen Weyrauch/ Myrrhen eines jeden 1. Loth/ Baum-Wollen 1½. Loth/ mache es mit einander zu einer Salben/ und beſchmiere die Bäume darmit.

67. Eine andere gute Baum-Salbe.

Nimb ſchön ſauber Hartz oder Schäflein-Pech 10. ℔. friſch Wax 5. ℔. ungeſaltzner Butter ℔ß. vermiſche es mit gelindem Feuer untereinander/ zu einer Salben. Die Salbe iſt dann ſehr gut zum Pfropfen/ und zu allen Schäden der Bäume.

Noch beſſer ſolle es werden/ wann man noch ℔j. Venediſchen Terpentin darzu ſetzet.

68. Noch

68. Noch eine andere Baum-Salbe.

℞. Geläutert Hartz aus der Apotheeken 10. ℔. friſch Wax/ 5. ℔. Negelei/ daraus wird gar eine feſt-klebende Salbe gemacht/ ſo zum Pfropffen ſehr gut zu gebrauchen / auch mag man darmit allerley Schäden der Bäume ſchmieren / iſt offt bewehret worden.

69. Noch eine andere.

℞. Des beſten Cyprianiſchen Terpentin 5. ℔. gar gemach gekocht/ ſo lange/ biß er / da er in einem Waſſer erkaltet / zerſpringe / wann man ihn beugen kan / wie ein Glaß / ſo iſt der Terpentin rechtſchaffen / thue darzu gelb und gut gerecht Wax 2½. ℔. weiſſen Weyrauch 3. Loth / ungeſaltzner Butter 24. Loth / mache daraus eine Salbe / die iſt zu allen Bäumen ſehr gut / abſonderlich zum Pfropffen.

70. Noch eine andere Art.

Nimb ſchweinen Schmaltz / friſch Küh-Unſchlit / laſſe es unter einander zergehen / die jungen Bäume im Frühling mit einem Stroh-Wiſch gewiſcht/ und mit dieſer Salbe den Stamm biß an die Aeſte geſchmieret / macht glatte Rinde / und werden die Bäume nicht moſigt.

71. Noch eine andere ſehr gute Pfropff-Salbe.

Man nimbt friſches Wax (nachdem man der Salben viel oder wenig machen will) friſch ungeſaltzner Butter/ friſchen Hirſchen- oder in Ermanglung

lung deſſen Schaaf-Talch/ eines geſchnittenen Eber-Schweins Schmaltz/ Hartz/ Hönig/ Wallwurtzel und Ibiſch-Wurtzel-Safft/ halb ſo viel als des vorigen/ alles durch einander gemenget/ und alsdann etwas Baum-Oel/ und Venediſchen Terpentin darzu gethan/ und untereinander in einen Tiegel ob gelindem Feuer zur Salben ſieden laſſen/ mit einem Stöcklein wohl unter einander gerühret/ und zum Gebrauch durch ein härines Tuch geſtrichen/ ſo kan man es hernach in einer Schweins-Blaſen oder irrdenen Geſchirr fleiſſig verwahren.

72. Bewährte Baum-Salbe zu beſchädigten und zerſtoſſenen Bäumen.

Man nimt Wax/ Hartz/ Terpentin/ Maſtix/ Baum-Oel/ ein klein wenig Schwefel/ damit es die Bienen nicht weg tragen/ läſſet ſolches mählig über einem Kohl-Feuer flieſſen/ rühret es unter einander/ und verwahret es zu künfftigen Gebrauch/ dieſe Salbe läſſet ſich auch wohl zur Pfropff-Salbe appliciren.

73. Köſtliches Pfropff-Wax oder Pflaſter/ womit man die Pfropff-Reiſſer/ ſo man über Lande und in die Frembde ſchicken will/ beſtreichen/ und lange bey Kräfften erhalten kan.

Man nimbt gut Baumöl/ Hönig/ Leymen/ menget es unter einander/ und ſteckt in ſolche Maſſam die Pfropff-Reiſer.

Oder aber man nimbt einen Apfel/ theilet ihn halb

halb von einander/ und ſtecket die Reiſſer in jede Helffte/ wordurch ihre Feuchtigkeit lang erhalten/ und ſie ſolchergeſtalt an fernere Oerter geſchicket werden können.

74. Wann ein Baum den Wurm oder Brand bekommen/ wie ſolchem wieder zu helffen.

Es trägt ſich öffters zu/ daß ein Baum den Wurm oder Brand bekommet/ man hat ſonderlichen drey Haupt-Urſachen/ um welcher willen die Bäume brandigt werden.

1. Wegen überflüſſiger Feuchtigkeit/welche/ in Entzündung des Safftes/ zwiſchen Holtz und Rinde erſticket/ und alsdann die Rinde erhebet/ brandig und dürre machet.

2. Wann ein Baum mit einem Brod-Meſſer geſchnitten oder gepfropffet wird.

3. Wann derſelbige in einem widrigen Zeichen/ als im Scorpion oder Jungfrau verſetzet oder gepfropffet/ oder aber in ſolchen Zeichen gereiniget und beſchnitten wird/ deme kan man alſo zu Hülffe kommen.

Man nimbt Rindern-Miſt/ vermenget ſolchen mit Leymen/ beſtreicht den ſchadhafften Ort mit dieſer Maſſa allenthalben/ und umwickelt es mit einem alten Hadern.

Woferne aber der Brand überhand genommen/ ſo iſt das beſte Mittel/ man behaue den Baum an allen Aeſten/ und pfropffe andere Reiſer darauf/ ſo werden ſolche freudig wachſen/ und in kurtzen/ gute und geſunde Früchte tragen.

Im Fall aber der Brand am Baume nicht allzu ſehr überhand genommen / ſo kan man ſelbigen mit einem ſaubern Baum-Meſſer / biß auf das lebendige Holtz hinweg ſchneiden / alſo / daß nichts mehr darvon übrig bleibet / ſonſten friſſet es immer weiter / hernach aber mit dergleichen Maſſa, wie vor erwähnet / beſchmieren / ſo wird dem Baum geholffen.

75. Dem Brand bey den Bäumen vorzukommen.

Man muß gute Achtung im Verſetzen der Bäume geben / daß nemlich ſelbige wiederum / wie ſie vor dem Ausheben geſtanden / auf das neue eingeſetzet werden.

Wann der Brand von dürrer Erden herkommet / ſo muß man den Stamm zur Wurtzel räumen / die trockne und dürre Erden hinweg / dargegen aber gute fruchtbare Erde darzuthun / damit der Regen durchdringen / die Wurtzeln befeuchten / und alſo der Baum ſeine völlige Nahrung wieder bekommen möge.

76. Wann ein Baum zuviel aufwallenden Safft hat.

So muß man im April und Majo alle Abend in dem vollen Mond / demſelbigen ſolchergeſtalt ſchrepffen: Nemlich man machet mit einem ſcharpffen ſpitzigen Pfropff- oder Baum-Meſſer / an einen kleinen Stamm / von deſſen Aeſten biß auf die Erde / gantz gelinde in der Rinden / jedoch nicht biß auf das Holtz hinein / zween Riß herab / alſo / daß

ſie nicht über / ſondern neben einander kommen / und müſſen ſolche Riſſe zwiſchen der Mitternacht und Abend-Seite / am Stamm gemachet werden.

NB. An einem groſſen Stamm / ſolle man auf angezeigte Baum-Seite/ vier ſolche Riſſe mit dem Meſſer fein gerade neben einander von den Aeſten biß gegen die Erde herab reiſſen / und machen: Dann dardurch begibt ſich die Rinde aus-einander / und bekommet der Safft Lufft/ vertrocknet und gewinnet der Stamm daſelbſten eine ganz neue Rinde.

77. Einen alten Baum/ welcher ſaure unangenehme und undauerhaffte Früchte bringet / zu curiren.

Im Mertz / April und Majen / bohret man im zunehmenden Mond / ein Loch in den Stam̃ / allernechſt bey der Wurtzel / biß auf den Kern/ läſſet ſolches ohngefehr 4. oder 6. Wochen ſtehen / ſo wird ſich durch daſſelbige alle Feuchtigkeit ziehen.

Man thut auch wohl etwas von geſtoſſenem Mirabolano darein / ſonderlichen wann das Obſt Wurm-ſtichig wird / und vor der Reiffe vom Baum fället / und ſchlägt einen Pflock oder Keyl von Hagendornen darvon / ſo werden nicht allein die Würme vertrieben/ſondern es wird auch das Obſt darnach feſte ſtehen.

78. Noch mehrere unterſchiedliche Arten gute Baum-Salbe zu machen.

1. Nimb Schweinen-Schmaltz / Küh-Unſchlit

ſchlit jedes gleich geſchmeltzet/ die jungen Bäume im Frühling mit einem Strohwiſch gewiſchet/ und mit der Salbe den Stamm biß an die Aeſte geſchmieret/ macht glatte Rinde/ und werden die Bäume nicht moſigt.

2. ℞. 12. Loth Wax/ 8. Loth Terpentin/ ein halb Loth Schalen von Mirabolanis Citrinis, ein halb Loth weiſſen Weyrauch/ ein halb Loth Myrrhen/ 3. qu. Baum-Wolle/ daraus eine Salbe gemachet/ und die Bäume damit geſchmieret.

3. ℞. 10. ℔. Hartz oder Schweffel-Pech/ 5. ℔. Wax/ acht halb Loth ungeſaltzene Butter/ durch einander gemiſcht/ iſt gut zum Pfropffen/ wird zu allen Schäden der Bäume gebrauchet/ etliche nehmen ℔j. Terpentin darzu.

4. ℞. 10. ℔. geleutert Hartz aus der Apothecken/ 5. Pfund Wax/ 3. Pfund Negelein/ daraus wird gar eine feſte klebende Salbe gemacht/ ſo zum Pfropffen ſehr gut zu gebrauchen/ auch mag man darmit allerley Schäden der Bäume ſchmieren/ iſt offt bewährt worden.

5. ℞. 5. Pfund Terpentin/ gar gemach gekocht/ ſo lange/ biß er/ da er in einem Waſſer erkaltet/ zerſpringe/ wann man ihn beugen kan/ wie ein Glaß/ ſo iſt der Terpentin rechtſchaffen. Darzu thue dritthalb Pfund gut geläutert und gelb Wax 3. Loth/ 3. Viertl ungeſaltzene Butter/ daraus wird eine gar gute und zu allem Pfropffen gar nutzliche Salbe.

6. Nimb geſtoſſenen Leim/ Schweffel/ Bier-Eſſig/ mache daraus ein Schloſſer-Löthlein/ heylet alle Gepreſten der Bäume.

7. ℞. Terpentin/ ſauer Kirſchen-Hartz/ und Jungfrau Wax jedes gleich viel untereinander gemacht/ und in einen Tiegel zergehen laſſen.

8. ℞. Gemeines Hartz 2. Loth/ Wax 1. Loth/ Vogel-Leim 2. qu. alte Butter nach Belieben.

9. ℞. Wax/ Hartz/ Baumöl und Schmeer eines ſo viel als des andern/ laß ob einer Glut zergehen/ gieſſe es alsdann in friſches Brunnenwaſſer/ und knöte es zu einer Salben / biß es ſich aufſtreichen läſſet.

79. Wie man zimliche groſſe und ſtarcke Bäume am füglichſten und bequemſten verſetzen kan.

So jemand einen zimlichen groſſen Baum hat / den er entweder von Baums / überflüſſigen Schattens / oder anderer erheblichen Urſachen wegen nothwendig hinweg thun müſte/ jedoch ſolchen Baum nicht gerne gar verſchertzen oder verlohren geben wollte; ſo ſolle demnach der Baum/ nach Beſchaffenheit ſeiner Gröſſe/ etwan 4. 5. oder 6 auch mehrere Schuh weit von dem Stammen tief / bey noch offenen Erdreich / umgeben / und alle Wurtzeln fein ſäuberlich abgehauen/ darneben mit Pfählen und Stützen wohl verſichert ſeyn / daß er von den Winden nicht möge umgeriſſen werden. Nach dieſem muß man an den Ort / dahin er ſolle geſetzet werden / eine Grube machen / etwas räumlicher/ als diejenige/ daraus der Baum gehoben wird / daß er darinnen Platz haben möge. Wann nun der Froſt abgegangen/ ſo begieſſet zu Abends das Erdreich um die Wur-

tzel herum mit Waſſer/ daß er die Nacht über veſt zuſammen befrohren/ und an einander befeſtigt ſeye/ alsdann ſollen die Pfähle und Stützen hinweg gethan/ der Baum von unten her vollkommen ausgegraben/ auf eine Seite geneiget/ die Spitz-Wurtzel mit einem Beil abgehauen/ der Grund aber/ ſo viel möglich daran gelaſſen werden.

Alsdann hebet man ihn aus dem Loch/ ſamt dem angefrohrnen Erdreich/ leget ihn auf einen Schlitten oder Wagen/ und führet ihn zu der bereiteten Gruben/ (er mag auch nach Beſchaffenheit des Orts/ von ſtarcken Männern dahin getragen werden/) ſetzet ihn ein/ wie er zuvor geſtanden/ füllet den übrigen Raum mit Erde und Miſt aus/ ſonderlich iſt hierzu dienſtlich/ wann man von auſſen herum auf die Wurtzeln guten fetten Grund ſchüttet/ und denſelbigen wohl eintritt/ dergeſtalten wird der Baum des Verſetzens wenig empfinden/ ſondern auf folgenden Frühling hervor ſchieſſen/ ſo daß man ſehen und ſpühren wird/ daß ſolches Verſetzen zu ſeinem fernern guten Wachsthum mehr beförderlich und dienſtlich/ als hinderlich ſeyn wird.

80. Ein bewährtes Mittel für einen Wurmſtichigen Baum.

Wann ein Baum von den Würmern Schaden leydet/ ſolle man ihm alſo helffen; zerreibe Lemniſche Erden (welche insgemein Terra ſigillata genennet wird/) und wilden Wohlgemuth in Waſſer/ und verſchmiere mit dieſem vermiſchten

Safft die Wurtzeln / oder pflantze Meer-Zwiebeln herum.

Wann man aber Tannen-Pflöcklein um den Baum ſchläget / ſo werden die Würmer ausdorren und abfallen.

Säu-Miſt mit Wein vermenget / wird auch einen Baum von Würmern befreyen / wann man ihn nur offt um den Baum wirfft / gleiche Krafft hat auch der Tauben-Miſt / wann man ihn um die entblöſte Wurtzeln würfft / wie auch die offt daran geſchüttete Ochſen-Galle / dann auf ſolche Weiſe wird der Baum nicht zeitlich veralten / noch von Würmern Anſtöſſe leyden.

Ein gewiſſer Author will / man ſolle Heffen von einen rechten alten Wein / drey Tage nach einander an die Wurtzeln gieſſen. Antonius Mizaldus. Der Apfel-Baum wird unter allen andern Bäumen am meinſten von den Würmern benaget / von dieſer Beſchwehrung aber / wird er am beſten befreyet ſeyn / wann man Meer Zwiebeln umher pflantzet / hat aber ein ſolcher Baum die Würmer erblich bekommen / ſo können ſelbige mit Ochſen Galle / oder mit Säu-Miſt darunter Menſchen-Harn gemiſchet worden / an die Wurtzel gegoſſen / am beſten vertrieben werden / wollen ſie aber einen Weg als den andern anhalten / ſo muß man die Rinde mit einem kupffernen Nagel oder Griffel oder Meſſerlein graben und ritzen / biß die Würmer darvon getroffen / abfallen und vertrieben werden / den verletzten Ort aber muß man alsdann wieder mit Kühmiſt überſchmieren.

81. Einen ſchwachen und zum Verderben geneigten Pfirſing-Baum wiederum zu recht zu bringen.

Wann ein Pfirſingbaum abzunehmen ſcheinet/ und ſchwach zu werden beginnet / ſo muß man Hefen von alten Wein mit Waſſer vermiſchen / und daran gieſſen/ und offt darmit anhalten/auch zu abends befeuchten/ und mit ſonderbaren Uberſchattungen verwahren / wo er etwan von der Sonnen-Hitze ausgetrocknet/ verſchmachten wolte / hierzu iſt auch dienlich einen Schlangenbalg an ſolchen Baum zu hängen/ wollen die Würmer anſetzen / ſo wird man ſelbige mit unter einander gemiſchten Aſchen und Oeltrůſen vertilgen / oder wann man Ochſen-Harn mit dem dritten Theil Eſſig vermiſchen wird / wann der Baum vom Reiff Schaden leidet/ſo kan man Miſt um ihn herwerffen/ oder Wein-Hefen mit Waſſer vermiſchen / oder welches meiner Meinung nach/ beſſer iſt/Waſſer mit Bohnen gekochet darein gieſſen.

82. Den erkranckten Quitten - Bäumen zu helffen.

Wann ein Quitten-Baum erkrancket / ſo thue Oeltrůſen unter ſo viel Waſſer / vermiſch unter einander/ und gieſſe es alſo in die Wurtzeln.

Oder man vermiſche ungelöſchten Kalch mit Kreiden und Waſſer / und beſchmiere den Stam̃ des Baums darmit.

83. Wurmſtichige Meſpel-Bäume wieder zu recht zu bringen.

Der Meſpelbaum wird gemeiniglich/ wann er alt wird / von ſehr groſſen Würmern häuffig verſehrt/ und geplaget / man kan ſie aber mit einem kupfernen Griffel ausſtieren / wie auch mit Oeltrüſen / oder alten Menſchen-Urin / oder ungelöſchten Kalch übergieſſen/ aber doch mit Maaß/ ſonſten würde ſolch Gieſſen denen Bäumen ſehr ſchädlich ſeyn.

Hierzu iſt auch das Waſſer von geſottenen Feigbohnen gut. Palladius.

84. Einem ſchwachen Wurm-ſtichigen und und unfruchtbaren Pflaumen-Baum zu helffen.

Wann ein Pflaumen-Baum zimlich matt und unfruchtbar iſt / ſolle man Oeltrüſen unter gleich ſo viel Waſſer miſchen / und über die Wurtzeln gieſſen / oder man nehme nur Küh-Harn/ oder alten Menſchen-Harn / und vermiſche ihn unter gleich ſo viel Waſſer / und übergieſſe die Wurtzeln damit. Reben-Aſchen ſolle hierzu auch köſtlich gut ſeyn.

Wann den Pflaumen-Baumen von Würmern oder Ameyſen / Schaden zugefüget wird/ ſo mag man ſie mit rother Erde und weichem Pech überſchmieren.

85. Fürtreffliche wohl-riechende und geſchmacke Butter zu machen.

Dieſes geſchiehet wann etliche Tropffen Zim-

met-

met- oder Negelein- oder Citronen- oder Pomerantzen-Oel / oder was für ein Oel man ſelbſten will / oder was man für einen Geſchmack der Butter beybringen will / unter die Butter vermiſchet / und wohl unter einander arbeitet / dann Oel und Butter vermiſchen ſich gar gerne unter einander.

86. Kaſtanien ein gantz Jahr zu erhalten.

Streuet eure Caſtanien dünn in einen Ofen / wann das Brod heraus / und weilen alſo die überflüſſige Feuchtigkeit austrocknet / ſo können ſie lange dauern. Wo man aber mercket / daß ſie wieder irgends weiche werden / muß man ſie wieder in Ofen legen / wie vorhin.

87. Haſel-Nüſſe lang gut zu behalten.

Ein Mann alt an Jahren und Erfahrung verſichert mich / daß man Haſel-Nüſſe könne lang mit vollen Kernen halten / wann man ſie in wohl vermachten Töpffen 2. Fuß tieff in die Erde vergräbet / und zwar am beſten in ſandigten und ſteinigten Orten / doch halte ich dafür / es können dieſe Nüſſe kein Oel geben / welche in der Schalen vertrocknen.

88. Gedörrte welſche Nüſſe wieder ſo zu erfriſchen / als ob ſie erſt von dem Baume herkommen.

Nehmet die Wallnüſſe nicht eher ab / biß ſie voll Seiffe ſind / und haltet ſie ohne einige Kunſt / biß um das neue Jahr. Alsdann brechet die

Schalen gar vorſichtig auf / daß man die Kerne nicht verletzet / (weßwegen man auch ſolche Nüſſe nehmen muß/ die fein dünne Schalen haben) und nehmet alles weg / was ihr leicht wegnehmen könnet. Weichet die Kerne 48. Stunden in fließenden Waſſer / ſo werden ſie wieder hüpſch friſch werden / und ſich die gelben Schelffen leicht und gerne abziehen laſſen/dann kan man ſelbige auf den Tiſch ſetzen. NB. Sie müſſen aber gleich geſſen werden / ſonſten verlieren ſie ihre ſchöne Weiße/ und werden ungeſchmack.

89. Welſche Nüſſe lang friſch zu erhalten.

Man machet eine Lage von trocknen Wein-Tröſtern / daraus der ſaure Safft gepreſſet iſt / hernach eine Lage Wallnüſſe / wiederum eine Lage Tröſter / und alſo eines um das andere / biß daß das Gefäß voll ſeye. Die Nüſſe / ſo verwahret ſind/ laſſen ihre Schalen abziehen / als würden ſie erſt friſch vom Baum gebrochen.

90. Trauben biß auf Oſtern friſch zu erhalten.

Trauben auf Leinen gehänget / in einer vermachten Preſſe/ werden dauern biß auf Oſtern / wo ſie verſchrumpeln/ kan man ſie mit etwas warmen Waſſer aufquicken/ eher man ſie iſſet.

Etliche pflegen die Ecken der Stiele / erſt in Pech zu duncken.

Etliche ſchneiden mit jeder Traube den Zweig ab/ und ſtecken einen Apffel darauf an jedem Ende / und ſtecken offt friſche darauf / wann ſie faulen

len / und hängen ſie hernach in eine Preſſe/ oder Schrancke / welche an einem Ort ſtehen / da die Trauben nicht gefriern / dann ſonſten werden ſie verfaulen und verderben.

91. Quitten auf eine gar treffliche Art zu verwahren.

Nehmet unbeſchädigte/ in trocknem Wetter gebrochene Quitten/ſetzet ſie in ein Faß von etwan einem Eymer groß / begieſſet ſie wohl mit dünnem Bier / und wo es einen Schaum aufwirfft/ſo nehmet ihn ab. Alle 10. oder 12. Tage laſſet es ab/ aus einem Loch im Boden des Faſſes / gieſſet es wieder mit ſchlechtem Bier gantz voll / daß die Quitten bedecket ſeyen. Dieſe Art Quitten haben um Pfingſten einen beſſern Geſchmack gehabt/ als einige andere gekochte oder eingemachte.

92. Cucumers ein gantz Jahr durch zu halten.

Nehmet ein Stübgen rein Waſſer/ ein halb Stübgen Safft von unreiffen Trauben/ 1. Nöſel voll Saltz/ eine Hand voll grünen Fenchel oder Dill/ ſiedet es ein wenig/ und wann es kalt/ ſo thut es in ein Fäßlein/ leget euere Cucumers oder Gurcken darein/ ſo dauern ſie das gantze Jahr.

Braunen-Kappers das gantze Jahr durch zu halten.

Siedet ein Quartier im reiffen Trauben-Safft von Trauben / und eine Hand voll Saltz/ darinnen könnet ihr ſie ein gantzes Jahr erhalten.

Von unterſchiedlichen Blumen-Künſten.

93. Wie man allerley Blumen-Werck von Saamen dick und gefüllet wachſend machen kan.

Wann der Mond voll wird / ſo ſolle der Blumen-Gärtner eine Blume ausſuchen / die eben in ſolcher Zeit aufgehet / dieſe muß man mit Fleiß bemercken / entweder einen Faden oder Baſt darum binden / oder ſonſten ein Zeichen darzu ſtecken. Damit man aber ſolches gewiß wiſſen / und recht darmit umgehen möge / ſo muß man einen Tag vor dem Vollmond unter den Blumen eine ausſuchen / ſo man aber vermeint / daß ſie eben an dem Tag hernach / als im Vollmond / aufgehen möchte. Nachdeme ſie nun bemercket worden / ſo läſſet man ſolche hernach alſo lange ſtehen / biß daß deroſelben Saame zeitig wird ; dieſen Saamen ſolle man alsdann auch wieder im Vollmond abnehmen / und ebenmäſſig / wann es die Zeit des Säens mit ſich bringet / wiederum im Vollmond ausſäen / ſo werden die Blumen ſchön doppelt und gefüllt / ſo zuvor nur einfach geweſen.

Alſo ſolle man auch die Negelein in dem Tag des Vollmondes / abſonderlichen aber in derſelbigen Stunde / wann das volle Liecht eintritt / ausſäen. Wann es eben im Zeichen des Zwillings iſt / ſo iſt es um ſo viel beſſer / dieſes geſchiehet faſt im December. Es iſt auch gut / wann der Vollmond im Widder oder Stier ſich begiebet.

Es wird auch von etlichen Blumen-Gärtnern dafür gehalten / daß es am beſten / ſolche Blumen zu ſäen und zu Pflantzen ſetzen / in den untern Zeichen / abſonderlichen ein Tag oder zween vor dem Vollmond / das iſt / ehe er gar bricht.

Nota. Man ſolle aber auch alles überflüſſige Kraut hinweg ſchneiden und nicht zulaſſen / daß ſolche Krafft gantz in die Blätter gehe.

Durch das Verſetzen kan man auch gefüllte Blumen zeugen / abſonderlich aber / wann man einfache Negelein auch in vorbeſagter Zeit / nemlich ſolcher Geſtalt / verſetzet / das erſtemal im Frühling / und das andere im Herbſt / ferner abermal im Frühling / unterdeſſen aber ſolle man ſie zu keiner Blühe kommen laſſen / welches geſchiehet / wann man ihnen die Knöpfflein abbricht / ſo werden ſie alsdann im Sommer folgends herfür kommen. Dieſes kan man auch mit den einfachen Narciſſen zuwegen bringen.

94. Wie man doppelte Blumen pflantzen könne.

Will man durch den Saamen ſolches zuwegen bringen / ſo muß man etliche Saamen-Körner zuſammen in ein Klümplein Schaafs-Miſt / feſt einmachen / und ein einfach Pappier darumb wickeln / alſo daß es beyſammen bleiben könne.

Oder aber / man ſolle es in ein dinnes Röhrlein thun / ſo oben enger als unten / dann ſolcher geſtalt eingraben / daß es über ſich zu ſtehen komme.

Will man es aber durch Zwiebeln zuwege bringen / ſo nimbt man zwiebeln / etwan von Tulipanen / ſo man will / ſchneidet hernach ſolche etwan in der Mitten nach der Länge / ſolcher Geſtalt von einander / damit der mittelſte Theil dardurch nicht verletzet werde.

Die zwey von einander geſchnittene Zwiebeln von zweyerley Blumen ſetzet man alsdann gantz genau zuſammen / wickelt hernach ein einfaches ſchlechtes Papier herumb / umbwickelt oder umbbindet ſie mit einem Faden zu / und ſetzet ſie hernach in die Erde ein.

Nota. Damit man aber dieſer Kunſt verſichert ſeyn möge / ſo ſolle man etliche dergleichen zugerichtete Zwiebeln zuſammen binden / dafern etwan eine oder die andere ausbleiben möchte / daß doch etliche darvon kommen.

95. Wie man grüne Roſen machen könne.

Wann man weiſe Roſen auf Wald-Diſteln oder Stech-Palmen pfropffet / ſo ſollen die Roſen grünlecht werden.

96. Wie man vielerley Roſen auf einen Stock pflantzen ſolle.

Wann man von unterſchiedlichen Roſen-Stöcken die Augen nimbt / ſelbige zu gehöriger Zeit auf einen beliebigen Roſenſtock ſetzet / und alſo oculiret / ſo werden vier-oder mehrerley Arten / und ſo vielerley Augen man aufgeſetzet hat / ſo vielerley Roſen auf dieſem Stocke wachſen.

97. Wie

97. Wie man Roſen auſſer der Zeit haben könne.

Dieſes kan geſchehen / wann man den Monat-Roſen anfänglich die Knöpffe hinweg bricht / zu der Zeit / da man die / ſo an den andern Roſen-Stöcken ſind / ſtehen läſſet. Hernach muß man dieſelbe im Julio und Auguſto an die Sonne ſtellen / und nicht begieſſen / daß ſie alſo ihre Blätter verlieren und anfangen welcke zu werden / folgends im Vollmond beſchneidet man dieſelbige umb etwas / und ſetzet ſie in ein ander Winter-Geſchirr / jedoch läſſet man ihnen ihre vorige Mutter-Erde / thut darzu noch ferner feiſte Erde / und begieſſet ſie und hält ſie ſtetig feucht / ſo wird man / auf den Herbſt / Roſen von dieſem Stocke haben.

98. Wie man ſchöne Blumen / ſo wohl Winters als Sommers-Zeit haben könne.

Dieſes kan geſchehen / vornemlich mit Gras-Blumen / Negelein / Keuri, Leucuys marinis und dergleichen / durch das Abiegen auf nachfolgende Weiſe:

Man erwählet einen ſchönen geraden Blumen-Zweig / damit derſelbige aber am beſten ſich biegen laſſe / ſo giebet man ihme einen kleinen Schnitt / biß auf die Helffte des Kerns / am Zweig / und führet dieſen Schnitt ohngefehr eines Gliedes lang aufwärts mit dem Meſſer / druckt hernach ſolches unter ſich in die Erde in ein irdenes Geſchirr / ſo nahe bey dieſem feſt geſtellet werden ſolle / und bedecket es mit guter Erde / alſo / daß es einwur-

tzeln könne. Nachdeme es nun genugſame Wurtzeln angeſetzet / welches ohngefehr in 4. 5. oder 6. Wochen zu geſchehen pfleget / ſo ſchneidet man daſſelbige von vorigem Mutter-Stamme ab / als dann kan man es verſetzen / wohin man will / und alſo / faſt das gantze Jahr durch / alſo darmit procediren / ſo kan man jederzeit ſchöne Blumen haben.

99. Wie man Blumen von unterſchiedlichen Farben zu wegen bringen ſolle.

Man thut in ein Garten-Geſchirr gute / fette und rein geſiebte Erde / pflantzet darein weiſſe Blumen / nach Belieben / begieſſet hernach ſolches ſtetig mit allerley zubereiteten Waſſern / von mancherley Farben / je ein gefärbtes Waſſer nach dem andern abſonderlich / nemlich rothbraun oder gelbes rc. Das rothe wird gekochet aus Priſilgen. Das grüne aus Creutzbeeren oder Safftgrün. Das gelbe aus Saffran / wie auch aus Creutzbeeren / ſo man Beergelb nennet. Das blaue aus Kornblumen oder Lackmoos.

Mit dieſem Waſſer begieſſet man die Gewächſe oder Pflåntzlein Morgends und Abends / des Nachts aber und am Tage / wann es Regenwetter / ſo tråget man ſie unter ein Dach / damit weder Regen noch Thau darauf fallen könne.

Dieſe Begieſſ- und Wåſſerung continuiret man drey Wochen lang / ſo werden die Blumen wachſen / zum theil ihrer natürlichen Farben / und dann auch die angenommene haben.

100. Wie man im Winter friſche Blumen haben möge.

Man nimbt Saltz und Brandwein eines ſo viel als des andern / miſchet es unter einander / thut ſelbiges in ein ſauberes Geſchirr / das wohl vergläſet ſeye / leget hernach Roſen-Knöpffe darein / biß daß das Geſchirr voll wird / machet einen behebenen Deckel darauf/und ſetzet es in Keller.

Wann man dann darvon heraus nimbt/ und ſelbige gebrauchen will / ſo leget man es in die Sonne / oder auf einen warmen Ofen/ oder man kan ſie auch im laulicht-warmen Waſſer tuncken/ und ein wenig darinnen halten / ſo werden ſie ſich aufſchlieſſen.

101. Wie man zu wegen bringen könne/ daß man den gantzen Winter durch friſche Negelein haben könne.

Man nimbt das Geſchirr/ worinnen die Negelein ſtehen / ſambt dem Negelein-Stock / und ſetzet ſolches in ein anders und gröſſers mit Waſſer angefülltes Geſchirr / und ſetzet es zuſammen in ein Gemach / darinnen es nicht gar zu kalt iſt.

Was bey dem Saamen- oder Blumen-Geſäms in acht zunehmen.

Bey Einſammlung des Saamens ſolle man zuvor von ſeinem Pflantzen- und Blumen-Gewächſe / allezeit von denjenigen / ſo am erſten floriren / auch die ſchönſte und vollkommenſte ſeyn/ eine oder auf das meiſte zwo ſtehen laſſen/

die übrigen alle werden abgeſchnitten. So balden nun der Saamen zeitig / wird ſolcher mit Fleiß eingeſammlet und behalten / hernach ſelbiger biß auf den Herbſt wohl verwahret. Ausgenommen der Saame von Negelein und Anemone, ſo balden derſelbige geſammlet / ſolle ſolcher / wie hernach folgen wird / ausgeſäet werden.

Was den Saamen von Zwiebel-Gewächs anbelanget / ſo ſammlet man denſelben ein / wann er völlig reiff und zeitig / ſäubert ihn / und verwahret ſolchen biß in den September.

NB. Obwohl der ſelbſt-abgefallene Saame von Zwiebel-Gewächſe viel geſchwinder Blumen bringet / als derjenige / welchen man darvon ausgegeſäet / ſo gibt aber der vorige nicht ſo ſchöne Blumen als dieſer / wiewohl dieſe ausgeſäete ſehr langſam kommen / biß daß ſie vollkommen floriren / bringen aber hingegen über alle maſſen ſchöne Blumen mit Verwunderung der Farben / ſo man zuvor nicht geſehen / vornemlich die von weiſſem Saamen ausgeſäet werden. Es blühen aber die ausgeſäete Tulipanen / erſt im 6ten oder 7ten / die Keyſer-Cron und Türckiſche Bund im achten Jahr und auch ſpäter.

102. Was für Blumen ſich von ausgeſäetem Saamen verändern.

1. Saamen von weiſſen Fritillarien bringet gelbe / rothe Purpur-braune mit weiſen Puncten auch rauchfarbige Blumen. Aus anderen Saamen dunckel-Purpur / leicht-Purpur und viel Blumen auf einem Stengel.

Ei

2. Einerley Saamen von Hyacinthen bringet weiß / gelb- Purpur- und Silberfarbene Blumen.

3. Crocus Vernus, der gantz weiſſe / bringet Viol-braune / blau-gelb-geſtirnte Blumen. Der gelbe bringet Goldgelbe / gelb mit braunen Striemen / weiß mit braunen Striemen.

4. Iris Bulboſa die gantz weiſe / bringet gantz gelbe / blaue und gelb / weiß und blau / gelb und weiß / wie auch mit Purpur vermenget.

5. Graß-Blumen / oder Garten-Negelein: zu dem Saamen erwehlet man von den weiß-gefüllten (oder wann man dieſe nicht hat) von den Leibfarben / einen Stock / benimbt demſelbigen die meiſten Schoſſe / alſo / daß dieſer nur den mittelſten und Haupt-Stengel / als das Beſte und vollkommenſte zur Saamen-Frucht behalte; der Saame wann er zeitig / ſolle im vollen Mond abgebrochen werden / und dieſer obberührte Saame bringet allerley Farben Blumen / wie ſolches die Erfahrung weiſen wird.

Die Zeit des Ausſäens betreffend / ſo ſolle man den Negelein- alſo auch von Anemone-Saamen ſo balden derſelbe geſammlet / einen Tag vor dem Vollmond / ſonderlichen wann man guten Mittags-Wind hat / in die Erde ſäen. Denn der Mittags-Wind hat für andern die Eigenſchafft / daß er die Adern und Gänge der Erden eröffnet und dem Saamen Stärcke giebet / dafern aber umb vorbeſagte Zeit des vollen Monds ein anderer kalter Wind wehet / alſo dardurch die Erde und das Feld erhartet / ſo kan man mit

dem Außſäen biß zu folgendem Mond warten / und damit innenhalten.

Die allerbeſte Zeit zur Blumen-Saat iſt im Monat Martio oder Herbſt-Monat / und dieſes vom Neumond des 16. biß 20. Tages.

Tulipanen werden ebenmäſſig im zunehmenden Mond bald umb Bartholomäi in zugerichtete lange Blumen-Bette von guter Erde / ohngefehr einen Zoll tief / jede Art beſonders:

Oder / ſo man will / durch ein ander vermenget geſäet / läſſet ſie hernach unverruckt / und unverſetzt drey oder vier Jahr lang alſo ſtehen.

NB. 1. Nachfolgende Blumen werden alle zween Tage vor dem Neumond ausgeſäet / als gelbe Ritterſporn / Spaniſche groſſe und kleine Winden oder Glocken / Gold-Blumen Chryſanthemum ſo eine Species Aſterius / Gold-Blume die Silber-weiſſe halb Goldgelb / Wunderbaum / Indianiſch Blumen-Rohr / Tauſendſchön oder Papegey-Federn / Türckiſche wohlriechende Scabioſa, gelbe Viol / Sonnenblumen unterſchiedlicher Arten / Silberblätlein / Viola Lunaris, Schweitzer-Hoſen Rebella.

2. Im Frühling ſollen bald im neuen Liecht geſäet werden allerley Korn-Blumen.

3. Nach dem Neumond werden ausgeſäet werden allerley nachfolgende:

Sommer-Viol oder Veyl / aufgeſpitzter Pyramiſcher Wegerich / weiſſes Leinkraut mit Purpurfarben Rochen / guldenes Lein-Kraut / unſer Frauen-Flachs / klein blau wild Lein-Kraut / Ungariſch Lein-Kraut.

4. Vor dem Vollmond werden geſäet einfache Violen/nemlich 2. Tage vor dem vollen Liecht des Mondes/ ſo werden ſie gefüllt.

5. Im Vollmond werden folgende geſäet: Oelmagen/ oder Mohn/ Negelein oder Gras-Blumen/ Fenſter-Roſen oder gelbe Doſten der groſſen gelben mit breiten und kleinen krauſſen Blättern/ Türckiſche Negelein allerley Gattungen/ Ringelblumen fünfferley Gattungen/ als Schwefelgelb/ hochgelb/ hochgelb an den Enden röhlicht/ hochgelb/ gefüllete Spaniſche/ da eine Blume aus der andern wächſet. Dieſe und andere Blumen kan ein guter Blumen-Gärtner auf ein Miſt-Bett ausſäen/ und ſolches nachfolgender Geſtalten zurichten.

Man erwählet im Januario einen Platz/ ohngefehr zehen oder zwölff Schuhe lang/ und vier biß fünff Schuhe breit/ nahe bey einer Hecken oder Garten-Mauer/ſo den Rucken gegen Mitternacht wendet/ und das Gewächſe für den ſcharffen Winden beſchirmet/ hingegen aber von der Morgen- und Mittags-Sonne erwärmet und beſchirmet werden kan. Gräbet hernach den vorbeſchriebenen Platz dritthalb Schuhe tief aus/ und füllet die Grube mit friſchem langen Roßmiſt/ tritt ihn feſt übereinander/ biß daß die Grube gantz voll wird/ ſchüttet alsdann gute abgefaulte Holtz-Erde/ ſo mit kurtzem Kühemiſt und anderer darunter gerädener oder geſiebter reiner Erde vermenget ſeye/ ohngefehr 10 Zoll hoch/ auf den eingetrettenen Miſt/ macht Stroh-Deck zu dieſem Miſt-Bett. Säet alſo den Saamen

in die zugerichtete Erde / decket ihn bey kaltem Froſt oder Reiffen / alle Abend nach der Sonnen Untergang/ die Nächte über / zu / deckt ihn den andern Tag bey gutem Sonnenſchein wieder auf.

6. Nachgeſetzte Blumen und Kräuter ſolle man zween Tage nach dem Neumond ausſäen: Anis / wohlriechender Bronnengreß / des Indianiſchen/ hat Goldfarbe und gelbe Ritterſporn / Baſilien fünfferley Art / Indianiſche gelb ſchattiret / groß und kleine / rothe / Negel-und Citronen-Baſilien / Biſamknöpffe braun und weiß / Gold-Blumen / Glocken / oder Spaniſche Winden / groß und klein Hahnenkamm / Kornblumen roth und Aſchenfarb / Majoran groß-und kleinblätterig / Papagey-Federn / Sonnenblumen groß und klein / hiervon ſollen die Samenkörner etliche Tage eingeweichet werden.

7. Im letzten Viertel des Mondes / werden nachfolgende ausgeſäet. Baldrian mit ſchön roth und weiſſen Blumen / Balſamkraut das Weiblein / Feigbohnen oder Türckiſche Veyl / gelbe / blaue/ weiſſe/ groſſe und kleine Lupinen.

NB. Dieſer Lupinen-Saame ſolle zween Tage im Waſſer / darinnen Schaaf- und Kühemiſt zerrieben und abgeſiehen worden / eingeweichet werden.

103. Die weiſſen Blumen gar leichtlich in rothe zu verwandeln.

℞. Der beſten und fetteſten Erden / ſo viel du willſt / trockne ſolche wohl an der Sonnen / biß

ſie zu dinneſtem Staub könne zerrieben werden/ darnach thue ſie in ein Geſchirr / und pflantze darein ein und ander Gewächs / das weiſſe Blumen trägt / doch muſt du dich wohl vorſehen / daß du die Erde mit keinem andern als folgendem Waſſer begieſſeſt. Wann du demnach aus weiſſen Blumen gerne rothe haben wolteſt / ſo nimb ſo viel Breſill-Spähne / als du meineſt / daß du genug habeſt / laſſe ſie im Waſſer biß zum dritten oder vierdten Theil einſieden / ſo wirſt du alsdann ein rothes Waſſer überkommen / womit befeuchte allgemächlich die Erde des Tages zweymalen / nemlich des Morgends und Abends / damit muſt du aber ſo lange anhalten / biß das Pfläntzlein anfängt zu wachſen / nemblichen 15. oder 20. Tage nach einander / doch muſt du dich hüten / daß du das Gewächſe des Nachts nicht unter dem freyen Himmel ſtehen läſſeſt / wegen des Thaues / welchen es gar leichtlich an ſich ziehet.

104. Wie durch eine leichte / ſo wohl Kunſt als Mühe zu wege gebracht werden könne / daß eine Veyl-Pflantze alle Farben aller andern Pflanzen an ſich habe.

Thue allerley Saamen von allerhand Pflantzen ſo viel du haben kanſt / untereinander in ein zartes Röhrlein oder abgenutztes Tüchlein / und vertraue es der beſten wohlgebaueten und gedungten Erde / wie insgemein gebräuchlich; ſo wirſt du alsdann erlangen / was du verlangeſt.

Dieſes Kunſtſtücklein / welches ich (ſpricht Mizaldus) zum öfftern bewährt befunden/ wird dich ſehr erfreuen und beluſtigen.

105. Zu machen/daß die Roſen vor ihrer gewöhnlichen Zeit/ nemblichen im Frühling oder Winter heran kommen.

Wann du frühe-zeitige Roſen haben willſt/ ſo grabe die Erde zweyer Hände breit/ rund umb die Wurtzeln aus / und beſprenge ſie des Morgends und Abends mit warmen Waſſer.

Auf eine andere Art.

Porta ſchreibet in ſeiner Magia Naturali alſo; In dem Wein-Monat vermiſche das wohlgeläuterte Erdreich mit ungelöſchtem Kalch und Miſt / halte ſie in einem irdenen Geſchirr / und begieſſe ſie des Tages zweymal mit warmen Waſſer / trage ſie auch / wann der Wind ſtarck wehet / oder wann es gar zu viel regnet / unter ein Obdach. Wann aber der Froſt vergangen/ und ſich wieder eine ſanffte Lufft ereignet / ſo ſetze ſie/ bey heiterm Himmel / wieder an die Sonne / fängt dann zur Frühling-Zeit der Knopff an zu wachſen / ſo ſprenge laulichtes Waſſer darauf/ und befeuchte das Erdreich wenig und offt. Alſo wird die Blume / ſo ſonſt die letzte iſt / unter den erſten befördert werden.

Wann die Roſe mitten im Sommer alle Tage zweymalen befeuchtet wird / ſo hält Democritus davor / ſie werde im Jenner in lieblicher Anmuthigkeit zu ſehen ſeyn.

106. Fünfferley Roſen auf einem Stock zu haben.

Thue ihme alſo; umb die Zeit/ wann die Körnlein heraus wachſen und knoſpen ſollen/ ſo bohre mit einer Ahle unter ſich in den Stamme/ unter dem Knöpfflein biß an den Kern/ und sencke geſottene Preſilgen mit einer Federn zum Loch hinein/ in einen andern Stamme thue grüne Farbe/ in den dritten gelbe/ und in den vierdten ſchwartze Dinten/ und in den fünfften blaue Dinten oder Farbe/ und verſtreiche dieſelbe Löchlein.

107. Ein gantzes Jahr friſche und ſchöne Roſen zu erhalten.

Nimb Wein und Saltz ſo viel genug iſt/ gieſſe es in einen Hafen/ fülle ſelbigen hernach mit Roſen/ welche du aufheben willſt/ (du muſt aber Roſen-Knöpffe darzu erkieſen) decke ihn fleiſſig zu/ und ſtelle ihn in einen Keller/ wann du nun ſolche Roſen gebrauchen willſt/ ſo thue ſie aus dem Hafen/ ſtelle ſie an die Sonne/ oder vor den Ofen/ daß ſie ſich ausbreiten. Du wirſt alsdann dermaſſen ſchöne und wohlriechende Roſen haben (ſpricht Caſpar Schwenckfeld) als ob ſie erſt friſch wären abgebrochen worden. Andere erhalten die Roſen friſch/ indeme ſie ſolche in Oel-truſen eintauchen/ daß die Feuchtigkeit darauf ſtehet.

Wann die Roſen nun bald ausgekrochen ſind/ ſo ſchneide ſie zu Abends mit einem Meſſer ab/ du muſt die Roſen aber nicht mit den

Händen angreiffen / laſſe ſie dieſelbe Nacht unter dem Himmel liegen / thue ſie darnach am Morgen in ein verglaſurt Geſchirr / vermache es gar wohl / und vergrabe es in trocknen Sand / wann die Roſen auskriechen wollen / ſo nimb ein Rohr / das noch in der Erden ſtehet / ſchneide es ein wenig auf / alſo / daß du die Roſen hinein bringen magſt / darnach mache es wohl wieder zu / und laſſe es alſo ſtehen. Wann du ſie haben willſt / ſo ſchneide das Rohr ab / thue die Roſen in das Waſſer / ſo werden ſie ſchön wie im Mayen.

108. Roſen oder Negelein mit mancherley Farben gar bald machen.

Nimb gute feiſte Erden / ſo viel du willſt / dörre ſie an der Sonnen ſo lange / biß ſie gar dörre und zu Aſche wird / thue ſie in ein Geſchirr / ſetze oder pflantze eine Schoß von weiſſen Roſen / oder Negelein darein / und begeuß den Grund mit nachfolgenden Waſſern.

Wilt du weiſſe Blumen roth haben / ſo nimb Preſilgen-Spähne / koche ſie in Waſſer / biß der dritte oder vierdte Theil einſiede / und begieſſe den Grund allgemach mit dieſem Waſſer / Abends und Morgends ſo lange / biß das Schoß anfähet zu wachſen / welches ohngefehr in 15. oder 25. Tagen geſchicht / willt du ſie grün haben / ſo nimb für die Preſilgen wohlzeitige Creutzbeerlein / oder unzeitige / willt du ſie gelb haben / willt du ſie ſchwartz haben / ſo nimb Gall-Aepffel und Vitriol, du ſolſt aber Fleiß ankehren / daß du ſie die Nacht nicht unter dem bloſſen Himmel ſtehen

hen läſſeſt / von wegen des Thaues / und am Tage des Regens / ſonſten fehlet die Kunſt.

Du ſolſt auch wiſſen / daß die Blumen durchaus mit der Farbe / damit du ſie weiſſeſt / nicht gefärbet werden / ſondern behalten zum theil ihre natürliche Farbe / zum Theil nehmen ſie die frembden an / daß ſie von derſelben hin und wieder beſprengt werden / als ob ſie zwo Farben hätten.

Willt du ſie aber mit dreyen Farben haben / ſo begeuß den Grund des Morgends auf einer Seiten mit einer Farbe / auf der andern Seiten mit einer andern / und des Nachts verwechſele die Farben / alſo / daß des Morgends und Abends / jede Seite des Grundes / mit zwo Farben begoſſen werden / aber doch allemalen eines umb das andere / ſo werden die Blumen dreyerley Farbe bekommen / und wann du von dieſen andere Schoſſen pflantzeſt / ſo werden ſie gleiche gefärbte Blumen tragen.

109. Daß die Lilien-Zwiebeln zu jederzeit des Jahrs Blumen tragen.

Nimb ihre Zwiebeln oder Wurtzeln / und ſetze etliche 12. Finger tief / die andere acht / und etliche 4. Finger tief / ſo wirſt du des Jahrs öfft Lilien haben / man mag es auch mit andern Blumen alſo machen.

110. Friſche Lilien durch das gantze Jahr zu erhalten.

Etliche erhalten die Lilien durch das gantze Jahr friſch und ſchön auf ſolche Weiſſe; man nimbt

nimbt ſie/ wann ſie noch nicht offen ſind / ſambt ihren Aeſtlein ab/ legt ſie in irrdene unglaſurte Häfen / ſetzet ſie alſo wohl zugedeckt beyſeit/ da ſie dann alſo ein gantzes Jahr durch friſch bleiben. Will man ſie aber eher gebrauchen / ſo ſetze man ſie an die Sonne/ worvon ſie erwärmet/ ſich bald eröffnen werden.

111. Braun-rothe Lilien zu machen.

Nimb die Stengel von den Lilien / wann ſie blühen / binde ihrer 10. oder 12. zuſammen/ hänge ſie in den Rauch/ ſo gewinnen ſie kleine Würtzelein wie Zwiebeln.

Wann dann die Pflantz-Zeit kommet / ſo lege ſie in die rothe Wein Hefen/ laſſe ſie darinnen liegen / biß ſie dich duncket roth genug zu ſeyn/ darnach ſeyhe ſie in das Erdreich / und ſchütte zu einem jeden Theil Hefen / ſo werden ſie purpurfarbe.

Man kan auch Lilien von Farben ſonſt machen / wie man ſie haben will / wann man Zinober zwiſchen ihre Zwiebeln thut/ ſo werden ſie roth/ oder Grünſpan/ ſo werden ſie grün/ und ſo fort an.

112. Weiſſe Negelein Himmel-blau zu machen.

Nimb Wegwart-Kraut-Stengel biß auf die Wurtzel / doch ſolle derſelbe Stengel zimlich dick ſeyn / und ſpalte ihn hernach in der Mitten auf / und ſtecke die Negelein von der Wurtzel abgeriſſen hinein/ und binde es mit einem Strohhalm oder Rüthlein zuſammen / vergrabe es in ein Erdreich/

reich/ welches mit faulen Miſt wohl vermiſchet ſeye und begeuß zu ſeiner Zeit/ ſo ſollen blaue Negelein daraus werden.

113. Wie man Tulipanen/ Cron Imperialien, Hyacinthen/ Narciſſen/ Taſſteten/ Jonquilien, &c. die ſonſten im Majo blühen den gantzen Sommer durch/alle Monat/ biß in dem October blühend haben kan.

Nimb um Jacobi Zwiebeln aus der Erde/ laſſe ſie vier Wochen trocknen/ in einer Stuben oder Kammer/ nimb hernach weiſſen Silber- oder Streu-Sand/ trockne denſelben wohl auf dem Feuer/ damit ja keine Feuchtigkeit darinnen bleibe/ lege ſolchen Sand 3. quer Finger hoch in einen Kaſten/ und die Zwiebeln oben darauf/ doch dergeſtalten ausgebreitet/ daß keine die andere berühre/ ſtreue wiederum ſo viel von dem obbeſagten Sande darüber/ daß man keine Zwiebeln mehr ſehen kan/ lege wieder Zwiebeln/ und alsdann wieder Sand darauf/ ſo offt es dir beliebet/ und endlichen zuletzt abermalen/ wie unten am Boden geſchehen/ 3. quer Finger hoch Sand/ damit keine Feuchtigkeit darzu komme/ und die zu oberſt gelegten Zwiebeln nicht auswachſen. Decke den Kaſten hernach ſo zu/ daß keine Lufft noch Feuchtigkeit darzu kommet/und ſetze ihn des Winters an einen trockenen und kalten Ort; wann nun der May heran nahet/ daß die andere Tulipanen floriren ſollen/ ſo eröffne den Kaſten und nimb Zwiebeln von allerhand Gattungen her-
aus/

aus/ lege ſelbige in die Erde/ ſo werden dieſe her-vor kommen/ und geſchwinde blühen/ wann nun dieſe blühen wollen / ſo lege wiederum neue ein/ und alſo mache es den gantzen Sommer durch/ ſo wirſt du biß im October Blumen haben.

114. Roßmarin zu zeugen / daß ſie auch im Winter in der Kälte dauren.

Pfropffe dieſelbe zu gewiſſer Zeit auf junge Wachholder-Stauden/ ſo bleibet ſie deſto lieber im Winter.

115. Blumen durch das gantze Jahr wach-ſend zu machen.

So nimb die jungen Zwiebel/ ſetze ſie in einen warmen Ort / als in eine Stuben / laſſe ſie daſelbſt ſtehen/ ſo wachſen ſie von der Wärme/ und tragen Blumen mitten im Winter.

116. Kleine Roſen groß wachſend zu machen.

Man nimbt von den kleinen Damaſcenen Rößlein / pfropffet ſelbige auf einen purpur-farben groſſen Roſen-Stock / ſo bringen ſie gröſſere Roſen.

117. Daß die ins Erdreich geworffene Saa-men/ nicht von den Vögeln gefreſſen werden.

Wann die Saamen / ehe man ſie ſäet/ kurtz vorhero in Hauswurtz-Safft gebeitzet werden/ ſo werden ſie nicht allein von den Vögeln/ Ameiſen/ Feld-Mäuſen / und andern Garten-Geſchmeiß unverletzt werden bleiben / ſondern es werden auch die

die daraus entſtandene Gewächſe deſto beſſer gerathen.

118. Daß der Garten-Sparges in groſſer Menge hervor komme.

Wilt du/ daß der Sparges häufig wachſe/ ſo nimb die Hörner von wilden Widdern (ſind Worte Weckeri lib. 9. de ſecretis) ſtoſſe ſie gar klein / thue es in die Furchen / und befeuchte ſie.

119. Daß der Garten-Rettich ſüß werde.

Wilt du gerne ſüſſen Garten-Rettich haben/ ſo muſt du den Saamen zween Tage vor der Saat/ in einem Meth oder Weinbeer-Safft / oder gezuckerten Waſſer weichen laſſen / hernach wann er trocken worden / der Erden anvertrauen.

120. Zu verſchaffen / daß der im Garten gepflanzte Knoblauch des ſtinckenden Geruchs ermangle.

Wann man den Knoblauch in die Erde leget / und hernach wieder ausgräbet / um ſolche Zeit / wann der Mond unter dem Horizont oder Geſicht-Kreyß verborgen iſt / wird er ſeinen garſtigen Geruch ablegen / und den Athem deſſen / der ihn iſſet / nicht anſtecken. Palladius.

Andere vermeinen / der üble Geruch des Athems / ſo von der Nieſung des Knoblauchs entſtanden / werde alſo vertrieben / wann man gleich darauf eine rohe Bohne eſſe.

121. Daß

121. Daß der Kohl und andere Garten-Kräuter von den Erdflöhen nicht benaget werden.

Die Kohl-und andere Garten-Kräuter werden von den Erd-Flöhen nicht befreyet / wann man unter ihren Saamen im Säen/ ein wenig Roßwicken mischet.

Andere säen und pflantzen zugleich weiſſen Senff / ſonderlich mit dem Kappis-Saamen/ als welches Kraut von den Flöhen nicht mehr verletzet wird / als andere / und meinen eben dergleichen Würckung zu erlangen. Anatolius. Welche Lehr Theophraſtus beſtättiget / und vorgibt / es werde der Rettich von den Erd-Flöhen am meiſten beſchuldigt; damit aber ſolches nicht geſchehe / müſſe man Roßwicken und den Rettich-Saamen ſäen.

122. Daß die Garten-Kräuter von den Raupen nicht verletzet werden.

Die Raupen zuvertreiben/ legen etliche Gärtner den Kräuter-Saamen / ehe ſie ihn ſäen / in eine Laugen von gebrannter Feigenbaum-Aſche/ und laſſen ihn eine gute Zeit darinnen liegen.

Andere gebrauchen den Harn von Oeltrüſen/ vermiſchen es in gleicher Quantität durch einander/ und laſſen es anfangs ſieden / hernach wieder erkuhlen/ und ſprengen es hernach über die Kräuter.

Andere nehmen die Raupen und kochen ſie im Waſſer mit Fenchel oder Dill / beſprengen hernach/

nach / wann das Waſſer kalt worden / darinnen man ſie geſotten / die Kräuter darmit.

Andere berühren die Kräuter mit angezündeten Judenleim und Schwefel.

123. Frühzeitige Früchte zu erlangen.

Wilſt du frühzeitige Früchte überkommen / ſo befeuchte ſie offt mit Waſſer / ſetze ſie an die Sonne / erwärme mit Tauben- und Roßmiſt / oder mit Kalch; ſonderlich mit den letzten die Kirſch-Bäume / ſchneide auch endlich die unnützen Aeſte / und was unnützlich iſt / nach und nach herab.

124. Trauben biß auf Oſtern friſch zu erhalten.

Wann man die Trauben in einer vermachten Preſſe auf Leinen hänget / bleiben ſie friſch / und dauren biß Oſtern.

Wo ſie aber verſchrumpfen / kan man ſie mit etwas warmen Waſſer erquicken / ehe man ſie zum eſſen aufſetzet.

125. Citronen / Lemonien und Pomerantzen zu conſerviren.

Man leget ſie wohl in Korn-Kleyen / aber beſſer iſt es / wann ſie rein in Gipß geſchlagen werden / daß gar kein Lufft kan zukommen.

126. Pflaumen / Zwetſchgen / Weichſeln und dergleichen / wie auch Baum-Nüſſe friſch zu erhalten.

Die Pflaumen / Zwetſchgen / Kirſchen / Weichſel und dergleichen / werden in eine zinnerne Flaſchen gethan / und in den Brunnen gehencket.

127. Aepfel das gantze Jahr friſch zu erhalten.

Man pflücket die Aepfel mit den Händen von den Bäumen/ und legt ſie gemachſam in einen Korb/ damit ſie durch keinen Fall Anſtoß bekommen. Solche Aepffel thut man/ nachdeme in ein Faß/ gantz gelinde über einander / und nach einiger Tagen/ nimbt man ſie/ einen nach dem andern heraus / und mit einem ſaubern Tüchlein/ wiſchet man die herausgetriebene Feuchtigkeit darvon/ und legt ſie wiederum gelinde hinein. Dieſes wiederholet man ſo lange/ als die Aepfel Feuchtigkeit geben/ und hält das Faß wohl zu. Nachdeme bleiben ſie lange Zeit friſch und gut.

128. Vertreibung der Gewürme und Ungeziefer/ ſo denen Blumen-Gewächſen ſchädlich ſeyn.

Dieſes Ungeziefer beſtehet fürnemlich in Raupen/ Schnecken/ Erd-Würme/ Ohr-Höller/ grüne Würme/ groſſen Würmen/ Omeiſſen und dergleichen mehr.

Was die Raupen und Schnecken anbelanget/ ſo kan eine fleiſſige Hand jene/ wann es inſonderheit des Morgens etwas kalt/ und ſie alsdann gleichſam todte ſeynd/ von den Gewächſen bald abſchütteln / oder ableſen/ und mit Füſſen zertretten.

Dieſe aber ebenmäſſig Morgens und Abends/ ſonderlichen bey Regen-Wetter/ weilen ſie alsdann am meiſten herfür kriechen/ und ihre Nahrung ſuchen/ wohl aufleſen und vertilgen.

Die

Die Regen-Würmer kommen gleichmäſſig bey dem Regen-Wetter herfür / und kan man ſie alsdann ohne ſonderbare Mühe haben / und hinweg thun.

Will man ſie aber auſſerhalb Regen-Wetters aus der Erden herauslocken / ſo kochet man nur Hanff-Blätter oder Saamen im Waſſer / und beſprenget darmit die Erde / ſo kommen ſie bald herfür.

129. Ohr-Höller zu vertreiben.

Die Ohren-Höllerer werden gefangen durch aufgehängte Klauen von Ochſen / oder anderen Thieren.

Oder aber man läſſet darzu irrdene Geſchirrlein machen / ſtecket hernach ein Stecklein Spannen hoch über die Erde / hänget das Krüg- oder Geſchirrlein mit dem Mundloch unter ſich gekehret darauf / ſo kan man ſie alsdann leichtlich fangen.

130. Die grünen Würmer oder Graß-Flöh zu vertreiben.

Die grünen Graß-Flöhe / ſo ſich gemeiniglich hinten an den Roſen-Knöpffen anſetzen / und die Roſen verzehren / wie nicht weniger ander Blumen-Gewächſe auch verderben / kan man am beſten mit ſtarcken Eſſig beſprengen.

Oder da man die Koſten nicht ſpahren will / an ſtatt des Eſſigs / Stein-Oel (Petroleum) nehmen / dann darvon ſterben ſie.

121. Die groſſen Garten-Würmer zu vertreiben.

Die groſſen Würmer ſeynd vornemlich / die

 hoch-

hochſchädlichen Engerling/ ſo gemeiniglich in der Erde der Blumen-Scherben/ Kübeln und dergleichen wachſen/ und die Wurtzeln/ ſamt den Gewächſen/ zernagen und verderben.

Dieſe kan man nicht beſſer heraus bringen/ man ſetze dann den Blumen-Scherben in einen groſſen Kübel mit Waſſer/ daß ſolches 5. oder 6. quer Finger tieff über den Boden des Blumen-Geſchirrs gehe und unten durch die Boden-Löchlein eindringe. So werden demnach ſolche Würme/ durch ſolches Waſſer überſich getrieben/ daß ſie herfür kommen/ und alſo können gefangen und hinweg gethan werden.

132. Die Omeyſen zu vertreiben.

Die Omeyſen kan man am beſten auf folgende Weiſe fangen. Man nimbt ein groſſes Ochſen-oder ander Bein/ deſſen Marck meiſtentheils aus der Röhre heraus ſeyn ſolle/ ſelbiges leget man auf die Erde/ ſo ſie herum kriechen/ oder wo ſie ihren Hauffen haben; ſo werden ſie in groſſer Menge in das Bein kriechen/ da man ſie alsdann entweder in das Waſſer oder Feuer ausſchütten und verderben kan. Das Bein kan man allezeit wieder dahin legen/ und ſo offt mit dem ausſchütteln verfahren/ biß man ſie alle damit hinweg gebracht. Seynd ſie aber gar zu ſehr eingewurtzelt/ und mit groſſer Menge vorhanden/ ſo muß man ſelbige mit Stroh verbrennen.

133. Die Garten-Mäuſe zu vertreiben.

Die Garten-Mäuſe kan man ſolcher Geſtalt vertreiben/ nemlichen man nimbt eine ausgebalg-

te Haaſen-Haut / ſo mit Stroh ausgefüllet / und hernach alſo zugenehet / ſtellet dieſelbige auf alle vier Füſſe / in ein Garten-Land / überſchwemmet ſie zuvor mit ihrem eigenen Fette / ſo riechen ſolches die Mäuſe und fliehen darvon.

134. Die Maul-Würffe zu vertreiben.

Die Maul-Würffe können durch eines Gärtners Fleiß leichtlich durch Fallen / oder aber / wann ſie im Auswerffen ſind / mit ſeiner Garten-Schaufel oder Hauen willkommen geheiſſen und gefangen werden.

Nota.

Die Oehrlinge oder Ohren-Höllerer recht zu vertilgen / muß man die vorhin gedachten Klauen von Ochſen / oder auch anderen Thieren / auf geſpitzte Garten-Pfähle ſtecken / ſo kriechet das Gewürm zu Nachts darein / welches man hernach in das Waſſer ſchütten / oder auf andere Weiſe verderben kan.

135. Wie der Gras-Wurm zu tödten.

1. ℞. Nimb Ochſen-Harn und Hefen von Oel / und ſiede es untereinander / es tödtet den Gras-Wurm ohne Fehl / wann man ſolches auf die Bäume und Büſche / wo ſie ſeynd / gieſſet.

2. Oder man nimbt Schaaf-Miſt / und ein wenig Pech / vermengt es mit Kammerlungen / und thut es Morgends und Abends an die Wurtzel / Stängel oder Aeſt / wo die Gewürm ſind / es wird ſie in kurtzer Zeit tödten.

3. Oder nimb die Aſchen von Feigen-Blät-

tern / und ſtreuet es an die Wurtzeln / es zerſtört die Gras-Würm.

Oder man nimbt ohngefähr zwey Maaß Krebs / zehen Tage lang im Waſſer geweicht / und ſprengt die Bäume mit dieſem Waſſer / ſo werden alle die Graß-Würme ſterben.

136. Ameyſen auf das beſte zu vertreiben.

℞. Nimb ein halb ℔. Schwefel / laſſe ſolchen in einem irrdenen Geſchirr zerſchmeltzen / bey einem gelinden Feuer / vermenge es mit halb Nitri, und 3. oder 4. Unzen Weinſtein / menge es ſo lange unter einander / biß es rothe wird / hernach nimb es von dem Feuer / und ſpuhle und ſchlage es auf ein Bret mit friſchem Waſſer / ſo wird es ſo balden kalt werden / laſſe es hernacher trocknen / und in einem Mörſel zu Pulver ſtoſſen / ſetze es hernach in ein Glaß voll Waſſers / und laſſe es ſo lange ſtehen / biß es das Waſſer gefärbet hat / ſprenge hernach das Waſſer auf einen Ameyß-Hauffen / ſo werden alle Ameyſen darvon ſterben.

2. Oder nimb die Wurtzeln von wilden Cucumern / und zünde ſie an / wo die Ameyſen ſind / und der Rauch wird ſie tödten / oder nehmet Cirenicum, und ſchmeltzet es in Oel / und thut es auf die Ameyß-Häuffen / ſo werden ſie darvon ſterben.

3. ℞. Oder nimb Muſcaten-Schalen / brenne ſie mit Storax / und ſtoſſe es zu feinem Pulver / ſtreue hernach dieſes an den Ort / wo Ameyſen ſind / und in die groſſen Ameyſen Hauffen / ſo werden ſie dardurch getödtet.

137. Die

137. Die Grillen gänzlich zu vertreiben.

1. Nimb Möhren oder gelbe Ruben / koche ſie / und thue Arſenicum oder Hütten-Rauch darein / ſtreiche ſie in die Ritzen und Löcher / darinnen ſie ſtecken / ſo ſterben ſie.

2. Man mag auch wohl ein Gebund Erbſen-Stroh / im Winter in die Stuben legen / ſo kriechen ſie häuffig darein / darnach trage man ſie heraus in die Kälte / oder in den Schnee / ſo erfrieren ſie bald / dann ſie können die Kälte nicht vertragen / darum halten ſie ſich immerdar bey den Oefen auf.

138. Raupen zu vertreiben.

1. Nimb Saltz-Waſſer das hart geſaltzen iſt / und beſprenge vor der Sonnen Aufgang / mit einem Sprengel das Kraut / darmit / wann ein heiſſer Tag werden will / ſo sauffen es hernach die durſtigen Raupen / und fallen ab und ſterben.

2. Oder todte Krebſe unter die Bäume geworffen / die mit Raupen bewältiget ſeynd / machen daß die Raupen die Bäume verlaſſen / und werden darvon die Bäume rein.

3. Oder nimb die groſſen Ameyſen-Hauffen / mit den Eyern und allen / thue ſie in einen Topf / ſetze ſie im Garten auf die Erden unter den Kohl / oder unter die Bäume / ſo lauffen ſie heraus und freſſen alle Raupen auf im Kohl / und auf den Bäumen.

139. Die Erd-Flöhe von den Kräutern zu vertreiben.

1. Säe weiſſen Senff-Saamen unter die Kräuter.

2. Streue Ruß aus einem Schornſtein hin und wieder daran.

3. Nimb Haus-Wurtz/ zerſtreue ſie in einem Mörſel/ netze den Saamen in dem Safft/ und ſäe ihn hernach aus.

4. Oder dünge den Acker oder die Beth mit Aſchen/ ſo bleiben die Erd-Flöhe und andere Würmer wohl hinweg.

140. Fleder-Mäuſe zu vertreiben.

1. Mache einen Rauch mit dem Kraut Hedera und Epheu/ ſo verderbeſt du ſie.

Der Ahorn iſt den Fleder-Mäuſen hart zu wider/ wo ſelbiger vor einer Thür oder Fenſter hångt/ da fleucht ſie nicht hinein/ das weiß der Storch wohl/ darum legt er Blåtter von Ahorn-Baum in ſein Neſt/ ſo komt ihme keine Fleder-Mauß darzu/ und verderbt ihme die Eyer.

2. Setze eine Pfanne mit glůender Kohlen unter das Dach/ an einen Giebel/ da ſie hinein fliegen/ deßgleichen auch eine an den andern Giebel/ da ſie wieder hinaus fliegen/ wirff gepulverten Schwefel darauf Vitriol, Staub-Wurtzel/ Epheu/ Fahren-Kraut/ Feyl-Spähn von Pferd-Hufen/ wann man dieſes einmalen 2. oder 3. thut/ ſo bleiben ſie hinweg.

Zehende Abhandlung/

Von Fiſcherey/ Jäger- und andern/ dem Haußweſen wohlanſtändigen Künſten mehr.

Von Fiſchereyen.

Num. I.

Zu machen daß Fiſche 10. Ackerlänge in die Reuſſen kommen.

NImb ein Reigers-Magen/ Marck/ Beine und Haupt/ brenne es zu Pulver/ thue es in ein Tuch/ und binde es in eine Reuſſen/ ſo kommen alle Fiſche über 10. Acker lang in die Reuſſen.

2. Die Aalen gar leichtlich zu fangen.

Wo ſtille Waſſer ſind/ die fein ſanfft und mähling/ oder gelinde flieſſen/ und unten eine Mühle iſt/ da das Waſſer auf die Räder mit groſſen Geräuſche fället/ da hält ſich der Aal gerne auf/ ſonderlichen wann dieſelbigen unten einen ſchlammichten Boden haben. Wann er nun das Geräuſch des Waſſers und der Mühlen höret/ ſo legt er ſich oben auff das Waſſer/ und ſchwim̃et den Stro-

me nach hinunter zum Geräusche der Mühlen / da leget man ihme eine groſſe Reuſſen / und Fiſchkörbe hart aneinander / etwan eines guten Schrittes lang über den Flut-Rinnen / durch welche das Waſſer herunter auff die Rade lauffet / wann er nun zu denſelbigen Rinnen kommet/ und mercket/ daß ihn die Flut ergreiffen / und mit hinunter auff die Rade reiſſen will / ſo kreucht er unter das Waſſer / drehet ſich umb/ und will unten auff der Erden wieder zurucke im Waſſer / gegen dem Strom hinauff ſchieſſen / und kommet alſo in die Reuſſen/ und wird alſo gefangen/ ergreifft ihn aber die Flut des Waſſers / und reiſſet ihn mit herunter auff die Rade / ſo hat man unten Säcke vorgeſtellet / an den Rinnen, darein kommen ſie/ und werden gleichwohl gefangen/ wann man des Morgens die Reuſſen und Säcke hebet / ſo bekommet man ſie.

3. Forellen in Reuſſen zu fangen.

Nimb des beſten Brandweins/ ſo viel du wilſt/ Wacholder-Beer geſtoſſen / und Salbey/ jedes 1. Handvoll / Bibergeil einer Haſelnuß groß / Marien-Blumen / Campher einer halben Haſelnuß groß / klein geſchabt / dieſe Stücke thue alle zuſammen / und lege kleine Fiſchlein darein/ als Kaulpertſchen / Schmerlen / oder Elritzen / welche du haben kanſt / und laſſe ſie eine Nacht darinnen liegen / thue hernach der Fiſchlein eins oder drey in den Garn-Korb oder Reuſſen/ und lege es in das Waſſer.

4. Fo-

4. Forellen mit der Angel zu fahen.

Nimb ein kleines Gläßlein / thue gebrannten Wein darein / klebe es zu / und ſencke es in ein Wehre mit Reuſſen. Nimb von einem rohen Krebſe den Schwantz / und querder darmit / alle Fiſche beiſſen gerne an / ſonderlichen die Forellen / Birſing und Weißfiſch.

Oder nimb Campher als zwo Erbſen / Bibernell ſo viel als drey Erbſen / Maria-Magdalena-Blumen / ſo vil man zwiſchen 3. Fingern halten kan / 8. Loth Salbey / 30. Körner Wacholder-Beer / für 1. Pf. Brandwein / und mach einen Querden daraus.

5. Forellen und Aſchen / in groſſer Menge zu fangen.

Nimb ein gantz ſchwartzes Huhn / drey Eyer-Dotter / Saffran einer Erbſen groß / mache ein Loch in das Huhn / ſtoſſe die genannten Materien alle darein / und nähe das Loch wieder zu / lege es darnach in Roß-Miſt / 3. oder 4. Wochen lang / und ſo viel Tage / biß es faul wird / ſo findeſtu gelbe Würmlein darinnen / derſelbigen ſtecke allemahln eines an den Angel / wann du fiſchen wilſt / die andern Würmlein behalte in einem verſchloſſenen Büchslein / ſo wirſtu Wunder erfahren.

Wiltu aber ſolche Würmlein ein gantzes Jahr lebendig erhalten / ſo nimb Hönig und Eſſig / thue es in ein Pfännlein / und ſeude es biß es verſchäumet / darnach nimb es herab / und thue die Würmlein / und einer Bohnen groß / bereiteten Campher darein.

6. Hechte

6. Hechte mit Schnüren zu fangen.

Nimb eine zimbliche lange Klaffter-Schnur/ binde einen langen meſſingen oder eiſernen Angel-Hacken daran / der meſſinge iſt beſſer / den kan er ehe ſehen / und oben an die Schnur / da du den Hacken anbindeſt / da binde auch ein wenig roth Gewand mit an / und wann du fiſchen wilt/ ſo fahre mit dem Kahn mitten anf die See / oder den Fluß / was es nun iſt / und halte die Schnur im Munde/ und laſſe die andere Schnur mit dem Hacken im Waſſer ſchwimmen / darffſt ſonſten nichts an den Hacken machen / weder Bley noch Fiſche/ noch Würme / und fahre umbher / je ſchneller je beſſer/ſo ſcheuſt der Hecht ſo balden ers innen wird/ nach dem rothen Lappen / und fänget ſich an dem Hacken / du wirſt aber balden gewahr / wann er ſich gefangen hat/ du fühleſt es balden im Munde/ dieſe Art zu Fiſchen nennet man die Targe/ das iſt die Reitzung / daß man die Fiſche zerget/terget/und darmit reitzet / daß er nach lauffen und anbeiſſen muß/ dann der Hecht iſt ein heyß hungeriger Tropf/ er käuet ſein Eſſen nicht lange / ſondern ſchluckts flugs hinein.

7. Barben in trüben Waſſern oder auch ſonſten zu fangen.

Nimb Egeln thue ſie in einen Topffe / und Hönig darzu / ſo viel es genug iſt / ſo freſſen ſie das Hönig / und ſterben daran / darnach nimb die toden Egeln / mache ſie dürre / und behalte ſie. Wann du ſie nun brauchen wilſt / ſo ſchneide ſie mitten von

einander / und lege ſie über Nacht in laues Waſſer / ſo werden ſie wieder weich / darnach ſtecke ſie an den Angel / wann du fiſchen wilſt / Winter und Sommer / alſo thue auch den Schloß-Würmen.

Oder nimb faulen Schaaf-Käß / ſchön Grieß-Meel und Hönig / zerlaſſe es durch einander / und mache Welgerlein darauß / ziehe ſie durch Lohröl / und ſtecke ſie an.

Oder nimb einen Vierling Oel-Kuchen / und lege ihn in ein Waſſer darinn Fiſche ſind / und körne ſie darmit / einen Tage oder vier / darnach nimb von Oel-Kuchen und weichen Rinden Käſe / knete es wohl durcheinander / und mache Welgerlein darauß / und ſtecke ſie an den Angel.

Oder nimb Kaldaunen / Kuttel / oder Flecke / wie ſie die Metzger in den Fleiſchbäncken / oder Kuttel-Höfen feil haben / lege ſie in deine Schuhe unter die bloſen Füſſe / und gehe einen Tag darauff daß ſie nach dem Schweiß deiner Füſſe ſchmecken / darnach ſtecke ſie an den Angel / ſo wirſtu viel Fiſche fangen.

Oder nimb Reyher-Schmaltz / Gerſten-Meel und Menſchen-Blut / mache Küchelein daraus.

Oder nimb geſtoßnen Safran und Nägelein / thue es in ein Büchslein / und lebendige Regen-Würmer darein / daß ſie ſich darinnen säubern / mache ſie darnach an den Angel / ſo fäheſtu viel Barben.

Oder nimb gemahln Maltz klein gerieben / Baldrian-Wurtzel / und das Weiſſe von Eyern gantz wohl gebraten / alles gepülvert / dieſes Pulver vermenge mit Menſchen-Blut / biß daß es hart wird /

wird / darnach mache Kůgelein die lege in Lohröl/ und laſſe ſie darinnen prägeln/doch laſſe ſie ja nicht brennend werden / lege ſie darnach auff ein Bret das ſie treuge werden/ und ſtecke ſie an den Angel.

8. Fiſche in Reuſſen zu fangen.

Nimb Bocksblut / Rinderlebern/ und Gerſten Meel / menge ſolches durcheinander/ binde es in ein Tuch / und thue es in eine Reuſſen / kommen viel Fiſche darein.

Oder nimb Brandwein in ein Glaß / vermache es mit Wachs / und lege es in eine Reuſſen des Nachts.

9. Fiſche mit den Händen zu fangen.

Nimb Reiger Schmaltz / beſtreiche die Hånde darmit/ darnach greiffe in das Waſſer nach den Fiſchen.

Oder Springwurtzel / wirffe ſie in ein ſtehendes Waſſer / ſo greiffſtu die Fiſche mit den Hånden.

Oder nimb Cocculi de Levande ein Loth / Krafft-Meel 2. Loth / rohen alten Kåſe 2. Loth/ Schåfin Unſchlit 2. Loth / Hönig ſo viel deſſelben vonnöthen.

Oder nimb 6. Kőrner Cuculi de Alexandria, Weitzen-Meel und Hőnig/ pulveriſire die Kőrner und mache Kůgelein daraus.

10. Viel Fiſche in einem Teich zuſammen zu bringen.

Nimb Rogen ſiede ihn im Waſſer/ daß er wohl quille / und lege ihn in ein důnn leinen Tůchlein/ oder

der geſtrickt Säcklein / auff reine Plätze ins Waſſer / da kein Schlamm iſt / ſo kommen viel Fiſche darzu.

11. Daß einem die Fiſche nachfolgen.

Nimb Hanffkörner ſiede ſo lange / biß ſie auffkäumen / zerreibe ſie mit Töpffers-Doon / und ein wenig Kühe-Miſt / geſottene Erbſen / geſtoſſene Ebers-Wurtzel / Hönig und Lackermus / mache eine Maſſam daraus / beſtreiche die Reuſſen oder Garn-Säcke / in der eine Keule darmit / thue auch etwas zu den hinterſten Beutel.

12. Fiſche aus der Tieffen zu bringen.

Nimb Lohröl / Bilſen-Saamen / gebramten Wein / Hönig / und alten Käſe / vermiſche dieſes alles untereinander / du magſt auch welſche Nüſſe darzu nehmen. Aus dieſen Stucken allen mache kleine Küchlein / wirffe ſie in die Tieffe / ſo ſchwimmen die Fiſche empor / darnach ſetze ſie in ein ander rein Waſſer / ſo vergehet ihnen das Auffſchwimmen wieder.

13. Karpffen mit Angeln zu fangen.

Wann man Weyd im Hönig kochet / und umb ſich in das Waſſer ſtreuet / ſo fänget man darnach viel Karpffen mit der Angel alldar. Man muß aber / wann man angelt / Teig mit Hönig vermiſchen / und angemacht an den Hacken ſtecken / in der Gröſſe einer Nuß. Sonſten pfleget man ihnen Hunds-Brod / das von Kleyen und Meel gebacken wird / klein gekrümmelt ins Waſſer einen Tage oder 4. zuvor zuwerffen / und ſie darmit

zu kǒrnen an den Ort / da man meinet / daß ſie ſeyen / ſo gewohnen ſie dahin / darnach angelt man da / und fåhet ſie heraus / man muß aber tieff ſencken / dann ſie gehen auff den Grunde.

Von Fiſchereyen.

14. Viel Fiſche in Reuſſen zu fangen.

Nimb einen bråunlicht gerǒſten Hanffkuchen / ſolchen in einen Mǒrſel zerſtoſſen / alles untereinander gemenget / und in ein geſtrickt Såcklein gethan / feuchte ſie mit ungeſchnittenem Ochſen-oder Bocks-Blut an / nimb Menſchen-Feiſt / und Reyherſchmaltz / und mache es abermahls durcheinander / verſuche ein jedes beſonder / dann die Art des Waſſers in den Dingen zuweilẽ eine Aenderung giebet / magſt ſolches alſo in Reuſen oder Garnſåcke thun / oder binden. Vornemlich in flieſſenden Waſſern / da der Fiſch mit dem Strom unterwerts die Witterung haben kan / ſo gehet er dem Geſchmacke nach / iſt es aber ein ſtilles Waſſer / ſo magſtu ſie an die Oerter / da du ſtellen wilt / kǒrnen.

15. Fiſche aus der Tieffen zu bringen.

Nimb Baldrian und mache Kůchlein darauß / wirffe ſie in die Tieffe / ſo ſchwimmen ſie empor / alsdann thue ſie in das Waſſer / ſo magſtu ſie nach Gelegenheit gebrauchen.

16. Zu machen / daß die Fiſche über zehen Ackerlang in die Reuſen kommen.

Nimb einen Reigers-Magen Marck / Beine und

und Haupt/ brenne es zu Pulver/ thue es in ein Tuch/ und binde es in einen Reuſen/ ſo kommen alle Fiſche über 10. Ackerlänge in die Reuſen/ und ſtehen darbey.

17. Barbfiſche auf eine gar leichte Art zu fangen.

Nimb gemahlnes Maltz/ klein gerieben Baldrian-Wurtzel/ und das Weiſſe von Eyern gantz wohlgebraten alles gepülvert/ dieſes Pulver vermenge mit Menſchen-Blut/ aus den Bädern von Schrepffen/ biß daß es hart wird/ darnach mache Kügelein/ die lege in Lohröl/ und laſſe ſie darinn prägeln/ doch laſſe ſie ja nicht brennend werden/ lege ſie darnach auff ein Bret/ daß ſie treuge werden/ und ſtecke ſie an den Angel.

18. Fiſche über Land ohne Waſſer zu tragen/ daß ſie gleich wohl lebendig bleiben.

Duncke einen Biſſen Semmel in Wein/ und ſteck es ihnen in den Mund/ ſo kan man ſie weit über Land tragen/ und bleiben immer lebendig.

19. Ein ſchönes Secretum, alte lang unfruchtbare Teiche/ dermaſſen wieder zu rechte zu bringen/ daß ſie hernach reichlich und mit Verwunderung hauffenweiß Fiſche hervor bringen.

Unter allen Dingen machet die Teiche nichts fruchtbarer/ als Mahen/ ſo man ſolchen hinein ſäet/ ſonderlich den grauen Mahen/ welchen man den Auslauffer ſonſten zu nennen pfleget/ weiln er

von ſich ſelbſten / aus ſeiner Schaalen oder Haupt auszulauffen / oder auszufallen beginnet / man muß aber ſolchen nicht ausrauffen / oder abſchneiden / ſondern darinn ſtehen laſſen.

Viel ſind deren / wann ſie Teiche haben / die viel Jahre veraltet / und alle ihre Kräffte verlohren haben / und alſo gantz unfruchtbar worden ſind / die laſſen ſolche nicht nur ein- ſondern zwey oder drey Jahre wüſte liegen / darmit ſie wieder fruchtbar werden / dann laſſen ſie ſolche das erſte Jahr wohl dungen / umbackern / und mit dergleichen Geſäme / ſo ſonſten auch an fruchtbaren Orten leichtlich / als Hirſe / Heyde-Korn / Wicken / und Feigbohnen / oder dergleichen zuwachſen pflegen / beſäen / und dann das andere Jahr mit ſtärckern / das dritte Jahr aber mit Getreydigt beſäen / ſo werden die Teiche darvon viel fruchtbarer / und kan man doch alle Jahr etwas darvon nehmen / das ſeinen Nutzen ausgiebet / Geſäm / und Mühe bezahlet.

20. Die Forellen in Menge zu fangen.

Dieſes hat ein guter Freund im Schweitzerland geſehen / und ſich über die erſte Probe nicht unbillich verwundert / anerwogen in einem Bach / zwiſchen Nyon und Prangin, zwey Freyherrſchafften / in der Zeit von 2. bis 3. Stunden mit einem Angel / hundert und zwantzig Forellen ſind aus dem Waſſer gezogen worden / und zwar durch folgendes Aas / nimb die Naturalia eines Katers / laſſe ſie an der Lufft wohl trocknen; Nachdeme pulveriſire ſie gar wohl / und vermiſch das Pulver unter Campher-Oel / und Storax-Oel / mit etlichen

Gra-

Granen Biſam/ Zibeth/ und Ambra-Gryß/ man kan auch darzu nehmen Eniß- und Fenchel-Oel. Mache aus dieſer Mixtur einen Balſam/ nach deine ſetze dir zur Hand eine blecherne Büchſen/ mit friſchen Baum-Mooß/ oder Mieß gefüllet. In dieſelbige thue Regen-Würmer/ drey Tag und Nacht/ daß ſie wohl purgiret/ und lähr werden. Wann ſolches geſchehen iſt/ ſo ſchmiere in den Moos/ oder Mieß/ ein wenig Balſam/ ſo gehet der Geruch durch den Moos/ und die Würme nehmen es an/ von dieſen Regen-Würmern/ thue ſie an den Angel/ und ſchmiere ſie ein wenig mit dieſem Balſam/ ſo werden die Forellen hauffenweiß an den Angel kommen.

21. Den Saamen der Fiſche dergeſtalten aufzufangen/ daß man ſolchen hernach auf die 20. Meylwegs darvon bringen/ und andere Teiche darmit beſetzen kan.

Man nimmt von Waſſer-Weyden/ die faſelichten Wurtzeln/ wäſchet und ſäubert ſelbige auf das beſte/ von aller Erden und Unreinigkeit/ und Sand/ dann bindet man dieſe Wurtzeln an einen Pfahl/ in einen Teich/ worinnen viel Speiß-Fiſche/ als Berſing/ Weißfiſch/ Roth-Augen und dergleichen Fiſche ſind/ ſo werden ſolche ihren Saamen wie kleine Krebs-Eyerlein bleich/ und weiß daran ſtreichen. Man muß aber wohl Achtung geben/ daß die allzu groſſe Saamen-Hitze ſelbige nicht allzuſehr beſchmiere/ darmit ſie darvon nicht lebendig werden/ welches innerhalb 12. oder 14.

Tage geſchehen dürffte / oder daß man es / ſo balden man ſiehet / daß die Fiſche an gemeldte Wurtzeln geſtrichen / den Pfahl mit den angebundenen Weyden-Wurtzeln heraus nehme/in einen andern Teich trage / und den Pfahl ſo tief einſtecke / daß die angebundene und mit Fiſch-Saamen belaichte Wurtzeln einer queren Hand tieff unter dem Waſſer ſeye / dann in 12. oder 14. Tagen hernach/wird alles lebendig / und kan man alſo eine groſſe Menge Speiß-Fiſche erlangen / und zu wege bringen.

22. Einen Teich zu beſetzen / daß die Fiſche bald groß wachſen / und wohl zunehmen.

Dieſes recht zu beobachten / ſolle man es thun / wann der Mond die Zwillinge / Krebſe / Scorpion/ Waſſermann / und Fiſche durchlaufft.

23. Kleine Fiſchlein im Waſſer wachſen zu machen.

Wann man im Sommer den Leich der Fiſchen in eine Schüſſel thut / und geuſt Waſſer daran / ſo werden viel junge Fiſchlein daraus / die häuffig darinnen umherſchwimmen.

24. Krebſe mit Schöpſen-Fleiſch zu fangen.

Nimb Schöpſen-Fleiſch gebraten / und ein wenig mit verſenget / oder verbrannt/ ſchneids in kleine Stücklein / ſpalte ein langes Stäblein oder etliche zimblich weit auff / und ſtecke das Fleiſch hinein / rucke es wohl hinauff / und lege es alſo in das Waſſer/ daß das Fleiſch oben nicht tieff im Waſſer

ſer liege/ ſo kommen dann die Krebſe/ und hången ſich an das Fleiſch/und freſſen/ da nehme man dann ein Stůcklein von einem alten Haamen / und hebe das Ståblein mit dem Fleiſch ein wenig auff/ſo hafften ſich die Krebſe feſt daran / und wollen es nicht loß laſſen / und ſtecke unter den Keſcher / oder kleinen Haamen hinein / unter die Krebſe / daß die Krebſe darein fallen / ſolcher Ståblein mag man viel in einer Reyhen nacheinander legen / etwan 8. oder 10. daß man immer von einem zum andern gehet / und die Krebſe in Haamen fallen låſſet.

25. Krebſe in Reuſen zu fangen.

Wann man in eine Reuſen geriſſene Rot-Augen Weißfiſche oder Schleyhen thut / ſo kriechen die Krebſe ſehr nach.

Oder wann man grůn Erbſen Stroh mit den Schoten hinein thut.

Oder thut Tille in die Reuſen / ſo fåheſtu auch viel Krebſe.

Oder nimb einen Topf/ und lege die Eingeweyde von Hůnern darein/ ſetze ihn in das Waſſer/ ſo kriechen die Krebſe darein / darnach zeuch ihn bald empor.

26. Krebſe lang beym Leben zu erhalten.

Geuß erſtlichen Waſſer in einen Zuber/ ſchwencke ihn aus / geuß das Waſſer wieder heraus/und lege ſie fein måhlig in den Zuber / darnach geuß Bier auff ſie / und ſetze ſie im Zuber in einen Keller/ ſo bleiben ſie fein friſch / und ſterben nicht leichtlich/ man kan ſie gantzer 8. Tage und långer alſo erhalten;

len; Man pfleget auch wohl Waſſer über ihnen herumb zu ſprengen / aber das Bier iſt iſt ihnen kräfftiger.

27. Zu machen/daß die Bienen ſehr ſchwärmen.

Nimb Hönig ſamt den Aas / wie es aus dem Bienen-Stock genommen wird/ zerdrucke es wohl in einem kalten Waſſer / gieſt daran in flache und feuchte Schüſſel / Becken oder ander Geſchirr/ eines queren Fingers tieff / und ſetze dieſelben vor die Bienen-Stöcke/daß ſie darvon ihre Nahrung haben. Dieſes muß man bald in der Faſten / wann man die Bienen pflegt zu beſchneiden / und ſo lange täglich thun / biß die Bäume blühen / ſo iſt es den Bienen eine groſſe Hülffe / und Förderung zum Schwärmen/ob man nun viel Hönigs mit dem Einmachen verthut/ ſo bringen ſie es doch alles wieder herein.

Man muß auch kleine keulichte Höltzlein in die obgenannte Geſchirr / darein man den zerrührten und zerdruckten Hönig gegoſſen/ legen/ darmit die Bienen darauff tretten / und nicht erſauffen.

23. Die Raub-Bienen von den andern zu vertreiben.

Darmit du dieſe dämpffen / und ausrotten mögeſt / ſo ſetze den Stock / deme ſie ſo hart zuſetzen/ ein wenig fort / und ſetze einen andern Stock an deſſelben Stelle/ mache Scharmützel/oder Dutten von Papier / und ſtecke ſie in die Löcher / alsdann ſetze ſie unter einen Topff voll Waſſer hinein / ſo erſauffen ſie alle darinnen.

Oder

Oder: Wann ſie ſonſt vornen zum Loch hinein kriechen/ ſo mache das Loch des Abends zu/ laſſe ſie einen Tag oder zwo Nächte darinnen faſten/ ſo ſterben ſie/ was nicht geſtorben iſt/ das erwürget man/ dann ſie ſind gar matt/ und können ſich kaum mehr regen/ man muß aber die andern Stöcke derweilen zuhalten/ einen Tag oder zween/ daß ſie auch nicht mit zu kurtze kommen.

29. Daß die Bienen nicht weg fliegen.

Nimb eine Wurtzel von einer blauen Lilien/ lege ſolche in den Immen-Korb/ oder Stock/ ſo bleiben ſie.

Vom Ausrottung alles Ungeziefers.

Joco-Seria –

30. Eine Mauß alſo abzurichten/ daß ſie in einem Gemach umblauffe/ und Mäuſe fange/ ſo lang und viel biß keine mehr vorhanden.

Nimb einen Hafen ungefehrer Gröſſe/ binde aber mit einem Pergament ſteif zu/ ſchneide ein Creutz in das Pergament/ daß eine Maus/ wann ſie darüber lauffet/ hinein fallen könne/ brenne einen Speck/ hencke ihn in den Hafen/ daß er faſt mitten komme/ ſetze den Hafen an einen Ort/ da viel Mäuſe ſind/ ſo lauffen ſie dem Speck nach/ auff das Pergament/ und fallen hinein/ fang alſo etliche zuſammen/ laß hernach die Mäuß alſo übereinander ſtehen/ ſo werden ſie für Hunger ſelbſten einander freſſen/ biß auf die letzte die ſtärckeſte überbleibet/ ſiehe je ein-

mahln zum Hafen / wann nur noch eine darinnen/ ſo laſſe ſie heraus lauffen / dieſe wird nichts anders als Måuſe freſſen / ſolche fånget ſie ihr ſelber / und wann keine mehr vorhanden / ſtirbt auch ſie/ iſt ein gewiß und wunderliches Stůcklein.

31. Lőcher zuvermachen/ daß die Måuſe nicht durchfreſſen.

So beſchmiere die Lőcher mit Terpentin/ Mooß oder Mőſich des Feldes / mit Kůhe-Koth angemacht / die Måuß-Lőcher darmit vermacht/ da friſt keine Maus durch.

32. Ratten zu tődten.

Nimb einen Badſchwammen / ſchneide ihn wůrfflicht / und mache ein Schmaltz heiß / und wirffe die Schnittlein darein/ laß nicht liegen/ ſondern thue es bald wieder heraus / lege es an einen Ort / da die Ratten freſſen / ſetze Trincken darzu/ wann ſie es nun gefreſſen / und darauff trincken/ ſo geſchwellen ſie/ und ſterben dahin.

Nota benè.

Welche die Måuſe und Ratten mit vergifften Speiſen zu tődten begehren / mőgen wohl zuſehen / daß ſie den Leuten darmit keinen Schaden zufůgen / welches ſich / (wie P. Schott meldet) in einem unſerer Nativitåt-Håuſer / oder Collegien in Sicilien zugetragen / da der Becker/damit er die Måuſe/ſo ihme das Back-Hauß verunruhigten/ umbråchte / nicht wenig Roſinen-Beeren mit Måuſe-Gifft/ oder Ratten-Pulver angefůllet / wider zugemacht / und irgend wohin im Backhauſe

ge-

geſtellet / und den Geſelln nicht gewarnet hatte. In Abweſenheit deſſen gehet der Geſell nach Gewohnheit hinein / und verſchlingt die gefundene Beer alle/ biß auff eine/ welche/ weil ſie der Becker zuvor gewaſchen/ glåntztẽ/ uñ weiln ſie mit Gifft angemachet warẽ / über ihre gemeine Weiſe ſtrotztẽ/ und deshalben die Begierde deſto mehr erweckten/ kaum hat er ſie verſchlucket / ſiehe da wird er unverſehens mit einem gefährlichen Zuſtand befallen / und darnieder geworffen / und kurtz hernach von dem darzu kommenden Becker / faſt mit dem Tode zu ringen angetroffen. Als er nun ſahe was ſich begeben/ weiln er kurtz vorher die hingeſtellte vergifftete Roſinen-Beer / nicht mehr irgend ſehen konte / giebt er ihme alſobalden Theriac / und andere bewährte Mittel / wider den Gifft ein / und erhält alſo den Geſellen beym Leben.

33. Auff andere Weiſe / und Mittel / die Mäuſe zu tödten/ oder zu vertreiben.

Weiln ich von Ertödtung der Mäuſe zu reden angefangen / beliebet mir noch eines / und anderes Mittel aus andern anzudeuten. Paxamus beym Wecker l. 6. der Geheymniſſen c. 17. ſpricht: Die Måuſe ſterben / wann man ihnen Nießwurtz mit geröſteten Gerſten-Meel vorleget / oder wild Cucumern-Saamen mit Chriſt-Wurtzel / uud Coloquinten / und geröſtetem Gerſten-Meel

Auch/ ſpricht er/ werden ſie verjagt / mit Grünſpan / Wohlgemuth / Eppich - Saamen / und ſchwartzkümmel-Rauch.

Wann man aber Eychen-Aſchen für das Loch legt/ ſo werden ſie alſo veräſchert mit Raud geplaget und getödtet.

Wann man ihnen Eiſen-feileten in Sauerteig vermiſchet hin leget/ ſo müſſen ſie auch darvon ſterben/ wann ſie darvon freſſen.

Eben gedachter Paxamus bezeuget beym Wecker/ wann man eine Mauß fänget/ und ihr die Haut über den Kopff zeucht/ und ſie lauffen läſſet/ ſo werden die andern alle weg gejaget.

Ich habe einen gelehrten Mann gekennet/ der noch lebet/ als ich dieſes geſchrieben/ der die Mäuſe auff dieſe Weiſe vertrieben. Die Mäuſe lieffen hauffenweiſe/ und beſchädigten unſer Collegium zu Erffurt an einem Tage/ und konten auf keinerley Weiß und Weg vertrieben und ausgerottet werden/ der hatte eine gefangen/ und ſie lebendig gebraten/ an den von Mäuſen verunruhigten Ort gelegt/ da alſobalden die andern Mäuſe ſo verſchwunden/ und wegkommen/ daß keine eintzige übergeblieben iſt.

Dergleichen iſt auch von einem andern guten Freund geſchehen/ und richtig und gut erfunden worden.

34. Wie man alle Katzen und Mäuſe auf einen Ort/ in einem Hauß/oder Scheune/ verſammlen und tödten kan.

Nimb einen irrdenen oder kupffernen Hafen/ ſo groß/als er zu bekommen ſeyn mag/ mache ihn halb voll von Oel-Hefen/ und ſetze es an den bequemſten Ort in dem Hauß/ in die Mitten/ ſo werden alle die

die Ratzen und Mäuſe/ als auf einem Sammel-Platz der Ratzen-und Mäuß-Armee darbey erſcheinen/ und da kan man Potaſchen daſelbſten herumb ſtreuen/ und ſo werden ſie alle darvon getödtet werden.

2. Oder nimb 2. oder drey lebendige Ratzen/ oder Mäuß/ und thue ſie in einen irrdenen Hafen/ und ſtopffe den Hafen wohl zu/ darmit die Ratzen und Mäuß nicht heraus kommen können/ mache hernacher ein Feuer an/ von Eſchenbaumen-Holtz/ und ſetze den Hafen zu dem Feuer/ und wann es alſo gelinde brennet/ ſo werden alle die Ratzen und Mäuß in dem Hauß das Geſchrey/ deren in dem Hafen hören/ und alſobalden zu dem Ort/ wo der Hafen über dem Feuer ſtehet/ kommen/ als ob ſie gleichſam die Ratzen und Mäuß im Hafen/ mit Gewalt retten wolten.

3. Oder nimb Wüterich-Saamen/ (Cicutæ) und werffe ihn in die Maußlöcher/ ſo werden ſie begierig darvon eſſen/ und ſterben.

4. Oder nimb ſubtilen Feylſtaub/ von Eiſen/ oder Stahl/ welchen man von Schloſſern/ oder Plattnern/ die mit zarten Feylen arbeiten/ haben kan/ vermenge dieſen Feylſtaub mit Weitzen-Meel-Teig/ und ſo man dieſes in die Mäuſe-Löcher leget/ ſo werden ſie begierig darvon freſſen/ und plötzlich daran ſterben.

35. Wie man die Ratzen und Mäuß blind machen ſolle.

Nimb das Kraut Wolffs-Milch/ (Tithymallus) zu kleinen Pulver geſtoſſen/ ſiebe es durch ein

reines

reines Sieb / und vermenge es hernach mit gleich viel Weitzen-Meel / und thue ſo viel Meeth darzu / daß es dardurch zu einem dicken Teige wird / lege es hernacher in die gewöhnliche Oerter / wo die Mäuſe und Ratzen hinkommen / und in kurtzer Zeit / nachdeme ſie daran gegeſſen haben werden / wird man die Würckung daran ſehen / dann ſie werden ſtock blind darvon werden.

36. Die Nattern / und Schlangen an einen Ort zu verſammlen.

Man nimbt eine Handvoll Zwiebel / und zehen Bach-Krebſe / zerſtoſſet ſie miteinander / und leget es in ſolche Ort / wo Nattern und Schlangen ſeynd / ſo werden ſie ſich alle darzu verſammlen.

37. Nattern und Schlangen zu tödten.

Nimb einen groſſen Meer-Rettich / und ſchlage die Nattern und Schlangen darmit / ſo werden ſie von dem erſten Streiche ſterben.

38. Nattern und Schlangen aus den Gärten zu vertreiben.

1. Pflantze Wermuth in verſchiedenen Orten / des Gartens / ſo werden ſie nicht in den Garten kommen.

2. Nimb Hirſchen-Unſchlit / und ſtreue es an ſolche Ort / wohin ſie kommen / ſo werden ſie alle weichen.

3. Oder nimb die Wurtzeln Centaurii oder tauſendgulden Kraut / und lege ſie an den Ort / wohin ſie kommen / ſo werden ſie weg fliehen.

39. Wie man Nattern und Schlangen ohne Schaden anrühren/ und in die Hände nehmen kan.

Waſche die Hände mit Meer-Rettich-Safft/ ſo kan man ſie ohne Gefahr antaſten.

Oder nimb in die Hände das Kraut Siderum, ſo wird dir keine Natter oder Schlangen Schaden thun.

40. Die Schlangen zu fangen / oder zu vertreiben.

Die Schlangen thun hefftig nach dem Wein: dannenhero fangen ſie etliche auf ſolche Weiſe/ daß ſie Wein im irrdenen Topff an die Zäune ſetzen/ da ſie dann in trunckener Weiſe leichtlich zu bekommen/ ſie fliehen aber von demjenigen Ort/ wo Wermuth / oder Beyfuß / oder Sabwurtz gepflantzet iſt.

Item wo man Aſchen vom Eſchen-Baum hinſtreuet.

41. Daß eine Schlange den Gifft verlaſſe.

Zerreibe Hanff-Körner rohe / und wirffe ſie auf eine Schlange/ ſo verläſſet ſie ihren Gifft.

42. Eine Schlange ſterbend zu machen.

Nimb einen Haſel-Stecken / der eines Jahrs alt iſt / und mache darmit umb ſie einen Kreyß / ſo muß ſie im Kreyſe ſterben / alle Schlangen lauffen von dir / wann du ſie bey dir trägeſt.

43. Die Schlangen ohne Schaden zu berühren/ und mit den Händen zu faſſen.

Der Rettich-Safft/ wann man die Hände fleiſſig darmit ſchmieret/ verſchaffet/ daß man die Schlangen ſicher und ohne Gefahr berühren/ und angreiffen möge.

44. Wider die Schlangen-Stiche und Biſſe.

So jemand von einer Schlangen gebiſſen worden/ und er kein Fieber bekommet/ ſo nehme er Eſchbaum-Safft/ in einen weiſſen gerechten Wein/ und lege die Blätter auf den Biß. Wer dieſes probiret/ der wird ſich über ſolches Wunder-Werck verwundern/ als welches ſchon von vielen für bewährt erfunden worden.

45. Ein anderes Mittel vor die Schlangen-Stich/ und Biſſe.

1. Zerreiſſe eine Taube/ und lege das Fleiſch/ ſonderlich das am Bauche iſt/ warm auff den Schaden.

2. Item das Fleiſch von einem geſchnittenen Böcklin auch warm.

3. Oder das Fell von ſelbigem abgezogen/ auch weiln es noch warm iſt.

4. Beyfuß täglichen in Speiß und Tranck gebrauchet/ hat eine treffliche Tugend/ der Schlangen-Gifft zuvertreiben.

5. Die Brühe oder Suppen von einem Hahn iſt auch gut dafür.

Conſe-

Conſolida Regalis alba, weiſſe Ritterſporn / iſt eine fürtreffliche Artzney / wieder allen Schlangen Biß. Er muß aber in den Leib genommen werden.

Item 1. qu. Fenchel-Saamen in warmen guten ſtarcken Wein eingenommen.

46. Wider den Schlangen-Biß.

Nimb das Hertz / die Zunge / und / ſo dir beliebt / auch den Kopff von einer Natter / oder Schlangen / zerpülvere und iſſe es. So wird der Schlangen-Biß nicht ſchaden / ſo lang du keinen andern Gifft eingenommen als Theriac / maſſen dann zumahlen du ſolches Gegen-Giffts dich wieder gebrauchen muſt. Aus den Geheymniſſen P. Kircheri.

NB. Der Eſchen-Baum iſt den vergifftetẽ Thieren / ſonderlich den Schlangen ſo zu wieder / daß ſie auch nicht unter deſſen Schatten / wie weit er ſich Abends und Morgens auch erſtreckt / gehen.

Und wann du einen Creyß auf einer Seite mit Eſchen-Blättern / auff der andern mit Feuer macheſt / und eine Schlange oder Natter mit darein ſetzeſt / wird ſie eher in- oder über das Feuer zu ſpringen / als dem Eſchen zuzugehen / ſich erkühnen: Ja wann man eine Schlange mit einem Eſchen-Stab anrühret / ſo erſtarret und ſtirbet ſie.

Unter andern bezeuget es Plinius, der lib. 16. Natur. Hiſtor. c. 13. ſpricht. Wider die Schlangen aber ſind / nach ausgedruckten Safft zum Trunck / die Eſchen-Blätter nutzlich / und auff die

Geſchwör gelegt / heylſam und nichts beſſers zu finden / und iſt darinnen eine ſolche Krafft / daß eine Schlang weder den Morgen / und Abend Schatten / ſelbigen Baums / wie weit er ſich auch erſtrecket / berühret / ſo gar / daß ſie auch weit darvon fleucht / wir berichten es aus Erfahrenheit; daß wann man mit deſſen Zweigen ein Feuer / und die Schlang in einen Creyß ſchlieſſet / dieſelbe viel eher in das Feuer / als in die Eſchen-Zweige fliehe. So wunder-gütig iſt die Natur / indeme ſie geſchaffen / daß ehe dieſe heraus kommet / der Eſchbaum grüne / und auch nicht eher das Laub fallen laſſe / als bis ſich jene wieder verkrochen haben.

47. Ein mehrers wider die Schlangen-Biß und Stiche.

So jemand von einer Schlangen gebiſſen worden / und er kein Fieber bekommet / ſo nehme er Eſchen-Baum-Safft / in einem weiſſen gerechten Wein / und lege die Blätter auff den Biß. Wer dieſes probiret / der wird ſich über ſolchen Wunder-Werck verwundern / als welches ſchon vielen bewährt iſt erfunden worden. Mizaldus.

48. Wider Natter- oder andern Schlangen-Biß.

Lege auff den Biß / nachdeme die Wunden gewaſchen iſt / guten Theriac / uud giebe dem Patienten 1. qu. Schlangen-Pulver ein.

49. Die Schlangen aus einem Hauß zu vertreiben.

Wer darzu nicht kan die Pfauen haben/ der halte einen rothen Hahnen. Ein Wirth in einem Dorff im Weſter-Wald verſicherte mich/ er hätte in ſeinem Hauſe der Schlangen bisweilen dutzentweiß geſehen welches ihn genöthiget/ auf Anrathen einer durchreiſenden Perſohn/ ſich umb einen rothen Hahnen/ welchen er auch ſehen ließ/ zu bewerben/ von der Zeit an ſagte er/ wäre kein Ungezieffer mehr in dem Hauſe zu ſpühren.

50. Eine Schlange ohne Schaden anzugreiffen.

Waſche oder beſtreiche die Hände mit dem Safft von Verbena, ſo kanſtu Schlangen und Ottern ohne allen Schaden angreiffen/ und aufheben. *joco-Seria ·231*

51. Flöhe/ Wandläuſe und andere Läuſe umbzubringen/ oder zu vertreiben.

Siebe ungelöſchten Kalch/ und beſprenge den Ort/ ſo werden die Flöhe ſterben.

Desgleichen mache unter dem Bett ein Grüblein/ und fülle es mit Geiſſen- oder Bocks-Blut/ ſo werden ſich alle Flöhe/ die im Bett und Kleydern ſind/ daſelbſt hin verſamlen.

Wann du Igel-Schmaltz 9. Tage an die Sonne ſtelleſt/ ſo ſolle es alle Wandläuſe an ſich bringen und verſammlen.

Auch iſt das Immen-Kraut/ (welches die La-

teiner und Griechen Thymus nennen/) ihnen verhaſſet/ und fliehen darvon.

Die Läuſe zu tödten/ nimb anderthalb Unz ſchwartze Senffe/ und 1. qu. Schwefel/ und ſo viel Läußkraut/ miſche es untereinander/ und mache eine Salbe darauß/ beſtreiche darmit die lauſigte Ort an Kleidern/ und am Leib.

NB. Laußkraut/welches die Griechen Staphys-Agria oder Staphis, die Lateiner aber Pituliaria oder Pedicularis nennen/ iſt eine Art von Hunds-Kürbiß/ mit ſchwartzen und geraden Hülſen/Blättern wie wilder Weinſtock/ trägt vielmehr Hülſen als Kerne/die grün uñ den Kicher-Erbſen gleich ſind.

Queckſilber mit Butter oder ſchwartzer Senffen/ oder gebratenen Aepffeln vermiſcht/ vertreibt Läuſe/Niſſe/Flöhe/ Mucken/ Fliegen/ und alles andere dergleichen Geſchmeyſe.

Schweinen-Schmaltz/Queckſilber/und Salben miteinander vermiſcht/ und zu einer Salben gemacht/vertreibet die Läuſe/wann man die lauſigten Orte darmit beſchmiert.

Desgleichen auch ein Sälblein von Venediſcher Senffe/ und getödetem Queckſilber.

Desgleichen auch die Blumen von Tauſendſchön in Laugen abgeſotten/ wann man den Kopf darmit wäſchet.

Jngleichen auch ein Sälblein von weichgeſottenen Aepffeln/ deme man die Haut und Kerne genommen/ mit Queckſilber vermiſcht.

Wie auch ein Sälblein von gemeinem Oel drey Unzen/ Wachs 1. Unz/ Läußkraut 1. quintl. mit nüchternem Speichel getödtetes Queckſilber.

Wie

Wie nicht weniger auch ein Sälblein von Berg⸗Röthe / 1. qu. Läußkraut 2. qu. mit Eſſig und Oel wohl angemacht.

52. Die Nüſſe und Läuſe / auf dem Kopff zu tödten.

Nimb 3. Unzen Baum⸗Oel / eine Unze drey Drachma / (Engliſch Stavoſace) und ſo viel Queckſilber / mache eine Salbe darvon / und überſchmiere den gantzen Kopff darmit / ſo wird es gewißlich die Nüß⸗und Läuſe tödten.

53. Ein anders.

Nimb rothes Operment / und Salpeter / jedes 1. Drachma / und Läußkraut 2. qu. vermenge es mit Oel und Eſſig untereinander / und ſalbe den Kopff darmit / ſo werden ſie davon getödtet.

54. Wie die Filtz⸗Läuſe zu tödten.

Nimb einen gebratnen Apffel / thue die Haut und Hülſen darvon / und ſtoſſe es in einem Mörſel mit ſo viel Queckſilber / daß es darmit zu einer Salben wird / und heilet den angeſteckten Ort darmit.

55. Die Läuſe (S. v.) in den Haaren / und Kleidern zu vertreiben.

Nimb Queckſilber in die Hand / thue nüchtern Speichel darzu / reibe es durcheinander / und reibe darnach auch einen gebratnen / oder faulen Apffel darein / miſche es wohl untereinander / und ſchmiere das Haupt darmit.

Oder das Haupt mit Alaun⸗Waſſer / oder Fiſch⸗Brühe / darinnen man Fiſche geſotten / gewa⸗

ſchen / tödtet die Läuſe und Niſſe / und iſt gůt wider Jucken und Grind.

56. Alte Flöhe an einen Ort zuſammen zu bringen.

Mache unter den Betten eine Gruben oder Loch / fülle es aus mit Geiß-Blut / Bären-Blut / Böcken-Unſchlit oder Igel-Schmaltz / ſo verſam̃len ſich daſelbſten alle Flöhe und ſterben.

Oder nimb ein weiß Wüllen-Tuch / beſtreiche es mit Eſels-Milch / lege es in das Beth / ſo werden alle Flöhe / ſo in dem Bett ſind / an das Tuch kommen.

Raute mit Waſſer gekochet / und die Gemächer damit beſprenget / tödtet die Flöhe / daher dieſer Vers.

Cocta facit Ruta de pulicibus loca tuta.

58. Aus den Gemächern die Flöhe zu vertreiben.

Peterſilgen-Kraut / oder welſch Flöh-Saamen-Kraut in ein Gemach gebracht / läſſet keinen Floh darinnen wachſen.

Wermuth hin und her in die Kammern geſtreuet / da die Flöhe innen ſind / vertreibet ſie auch.

Item Narden-Saamen mit Meer-Zwiebeln in Eſſig geſotten / und darmit beſprengt.

Senff-Saamen und Oleander in Waſſer geſotten / thuts auch.

59. Wantzen zu vertreiben.

Wer ſolche vertreiben will / der pflegt die

Spahn-Bette von einander zu nehmen/ und die Bett-Stollen allenhalben mit Waſſer/ darinnen Wermuth geſotten iſt/ rein aus zu waſchen.

Man wäſchet auch wohl das gantze Span-Bett darmit/ inner- und äuſſerlich.

Oder koche Wantzen-Kraut oder Wallwurtz mit Waſſer/ und waſche das Spanbett darmit.

Corianderkraut-Grün/ unter die Küſſen geleget/ verjaget Wantzen und Flöhe.

60. Wantzen zu tödten.

Nimb die Gall von einem Ochſen/ und menge ſie mit Eſſig/ und reibe die Spälten und Falten der Bettſtatt damit/ ſo werden die Wantzen alſobalden darvon ſterben.

Oder nimb einen Theil Schwefel/ ſtoſſe es zu Pulver/ vermenge hernacher das Pulver mit altem Oel/ und brauche es wie geſagt.

Oder nimb eine zimliche Menge Pech/ vermenge es mit wilden Cucumern-Safft/ laſſet es 2. oder 3 Tage ſtehen/ und rühret es 4. oder 5 mahlen des Tages herum/ und ſchmieret hernach die Bettſtatt darmit/ ſo werden die Wantzen alle davon ſterben.

Oder nimb ſtarcken Leim/ und ſiede ihn in Eſſig/ und reibe die Bettſtatt darmit/ ſo werden die Wantzen gewißlich darvon getödtet werden.

61. Ein anders.

Nimb Wermuth und Rauten/ jedes eine Hand voll/ und vermenge es mit gemeinem Oel/ und thue ſo viel Waſſer/ als Oel darzu/ ſo das

Oel und Waſſer den Wermuth und Rauten be-decken / ſiede es hernacher ſo lange/ biß das Waſ-ſer alles darvon geſotten / dann ſeyhe und preſſe das Oel aus den Kräutern / und vermenge es mit Schaaf-Unſchlitt / ſo viel als des Oels iſt / ſalbe die Bettſtatt damit/ ſo wird es vor ein unfehlbares Mittel erfunden werden.

Oder nimb Schwefel und Wachs/ und ver-brenne es unter den Falten und Spalten der Bett-ſtatt / wo die Wantzen ſind / und ſie werden alſo-balden aus ihren Löchern heraus kommen / daß man ſie wird tödten können.

Oder nim Queckſilber/ und vermenge es mit ſchweinen Schmaltz jedes gleich viel / und ſalbe die Bettſtatt darmit.

62. Die Flöhe zu tödten und zu vertreiben.

Nimb Seifen-Hefen / und ſiede 2. oder 3. Zwiebeln darmit/ laſſe es kalt werden/und beſpren-ge hernacher das Zimmer darmit / ſo werden die Flöhe darvon ſterben.

Oder nimb Senff-Saamen / und ſiede ihn mit dem Kraut Daphines, im Waſſer / und be-ſprenge das Gemach darmit.

Oder nimb Wermuth/ Lavendel- und Nuß-Laub / und ſiede es eine gute Weile in Eſſig zuſam-men / und beſprenge die Decke / oder den unter-Rock darmit / ſo werden die Flöhe gewißlich dar-von getödtet werden.

Oder nimb eine irrdene Schüſſel/ welche breit und flach/ fülle ſie halb mit Geiß-Blut an/ und ſe-tze die Schüſſel unter das Beth/ſo werden alle Flö-

he einem Bienen-Schwarm gleich / darein kommen.

Oder nimb das Blut von einem Bären oder Dachſen / und ſetze es unter das Bett / wie geſagt/ ſo werden ſich alle Flöh darzu verſammlen/ und alſobalden ſterben.

63. Von den Ciſternen.

Aus Mangel anderer Waſſer / kan man Ciſternen bauen / wie in Venedig kein anders Waſſer zu findē/ auch ſeynd die Ciſternen gut in Veſtungen / ob es Schöpff- und Röhren-Brunnen darinn giebt / kan man doch theils ſolche abgraben/ die kan man nun bauen in die Wohnungen / wohin es beliebig / nur daß es an einem reinen ſaubern Ort / von allen ſtinckenden Angräntzungen entfernet / auch von der Sonnenſchein und den Winden (dardurch das Waſſer ausdünſten möchte/) verſichert ſeye. Dahero müſſen die Ciſternen allezeit geſchloſſen bleiben / weilen ohne daß das Regen-Waſſer zur Evaporation mehr als alle andere Waſſer / wegen ſeiner Subtilität geneigt iſt. So müſſen auch die Ciſternen / ſo tieff als ſie unter die Erden kommen / ſo hoch von auſſen her / um und um mit friſchen / zähen / geſtoſſenen Leim beſchlagen / angeſtoſſen/ und gleichſam eingedämmet werden / damit andere auswärts herkommende frembde Waſſer / die allezeit die Tieffen ſuchen / nicht darzu eindringen mögen. Das Receptaculum, oder der Einfang an ihm ſelber / muß von gutem Zeug ſeyn aufgemauert/ darum muß die Grube / oder das Spatium, das

man zu Ciſternen ausgräbt / ſo weit ſeyn / damit der Leim und die Mauer Platz habe. Im Fall aber die Ciſterne nicht tieff / ſondern allein der Erden gleich iſt / darff man ſie anderſt nicht / als mit einer guten Mauern einfaſſen / wann ſie 4. oder 5. Schuh breit iſt / iſt ſie breit genug / die Weite der Waſſer-Gruben mag von 3. biß 4. Klaffter / und die Höhe von 2. Klafftern ſeyn / unten breiter und oben gewölbet / daß nur ein Loch oben ſeye / ſo groß / daß man das Waſſer daraus ziehen möge / und dieſes muß eine Thür haben / die muß man ſtets zuſchlieſſen / damit nichts Unreines hinein falle / oder auch im Sommer die warmen Dünſte nicht hinein ſchlagen / und das kalte Waſſer verderben möchten / inwendig muß die Ciſterne ga tz ausgeküttet ſeyn / damit ſich ja kein Waſſer verlieren möge.

64. Eine gute Ciſtern-Kütte.

℞. Bolus, Eiſenſchlacken / Glaßl-Bachkiß / eines ſo viel als des andern / Ziegelmehl / ſo viel als alle die andern Stucke / alles gepulvert / geſiebt / vermiſcht / und mit guten Eſſig / oder / in Mangel deſſen / mit Wein angemachet / aber gar dünn / hernach ungelöſchten gepulverten Kalch darunter gezettelt und eingeweichet / ſo wird es härter werden / will man auch Eyerklar darunter thun oder miſchen / muß man es thun / gleich ſo man es brauchen will / wann es ſo dick iſt / wie ein gemeiner Mörtel / ſo iſt es recht / daß es an der Mauer / wie ein Kalch-Wurff kleben bleibet / wann die Ciſtern zwey Fingers / oder Daumens dick angeworf-

geworffen und geebnet wird / ſonderlichen ſolle ſie auf den Boden wohl beworffen ſeyn/ ob ſie auch ſchon von Felſen wäre/ iſt aber der Grund von Erden/ muß man ihn erſtlich mit kleinen Steinlein / mit groben Sand und guten Kalch angemacht / gleichſam pflaſtern / auf ein paar Schuh dick/ und wann dieſes wohl ausgetrocknet iſt/ alsdann recht mit obiger Kütte übertünchen / und alſo iſt die Ciſterne fertig.

So viel die Waſſer anlanget / taugen nicht alle in die Ciſtern / was mit Eiß / Schnee/ Donner-Wetter und Ungewitter vermiſchet iſt / wird gerne wurmicht / und wird damit auch das gute Waſſer verderbt / auch taugen dieſe Regen nicht/ die bey groſſer Hitze/ nur wie ein Mehl-Thau ſpritzen / auch diejenigen nicht / die bey Anfang eines groſſen Regens kommen / wann ſie auf heiſſes Wetter folgen ; die Frühlings- und Herbſt-Regen ſind darzu am dienlichſten/ im Winter gehet es auch noch hin/ wann nur kein Schnee darunter vermenget iſt / im Sommer iſt nichts anzufangen/ die May-Regen ſind am geſündeſten / die man mit Fleiß muß einſammlen.

Das Waſſer einzufangen / müſſen an den Dächern Röhren / die man aus Holtz / Bley / oder Hafner-Doon machen kan / eingeleget werden darvon durch eine bleyerne oder höltzerne groſſe Röhren das Regen-Waſſer an dem Canal geleitet wird / die Dächer aber muß man ſauber halten / und alle Dauben/ weilen ſie mit ihrer Unreinigkeit ſolche verunreinigen / müſſen abgeſchaffet werden / dahero ſollen auch die Dächer bey Anfang

ſang eines jeden Regens abgekehret und geſäubert ſeyn/ ehe man das Waſſer in die Ciſtern rinnen läſſet/ deßwegen man den Einguß der groſſen in die Ciſternen abgeſenckten Röhren/ verſchlieſſen oder öffnen ſolle/ nachdeme es vonnöthen.

Das Waſſer flieſſet erſtlichen in einem Grander zuſammen/ der oberhalb der Ciſternen iſt/ den das Waſſer durch ein Loch unten/ das mit einem gelöcherten Blech verſchlagen iſt/ in die Ciſterne ausleeret: ſonſten hat dieſer Grander einen andern Ablaß/ dardurch man das Waſſer/ ſo man nicht einnehmen will/ ſonſten kan ablaſſen/ und das bleibt offen/ wann etwan ein gäher Regen kommet/ den man nicht haben will; ſonſt wirds mit einer Thür wie eine Küſte verſchloſſen/ und allezeit verſperret. Wo man aber offene Ciſternen hat in den Gärten/ die nur zum begieſſen gebrauchet werden/ hat es dergleichen Abſätze und Fürſorge nicht vonnöthen.

65. Moraſtiges/ faules und unreines Waſſer/ wie in Ungarn iſt/ ſchnell zu bereiten/ daß es ohne allen Schaden/ und ſehr geſund zu trincken iſt.

℞. Des Spiritus Vitrioli Coagulati, (welcher vermittelſt des Salpeters zubereitet worden/) und laſſe denſelben in beſagten unlautern Waſſer zergehen und ſolviren/ ſo ſchlägt ſich alle Unreinigkeit gen Boden nieder/ laſſe es ein wenig ſtehen/ ſo wird das Waſſer ſchön hell/ lauter/ klar und trincklich/ und mit einer anmuthigen Säure geſchärffet/ und dann ſehr geſund zu trincken.

NB. In

NB.

In Mangel des beſagten Spiritus Vitrioli Coagulati, kan man den Spiritum Salis mit Vitriol bereitet/gebrauchen/ thut eben dieſes.

66. Wann einem Soldaten ein Schuß Pulver in das Antlitz geſchoſſen worden/und derſelbige verbrennet iſt.

Netze leinene Tücher in Baum- oder Leinöl/ ſchlage ſie ihm über das Geſicht/und laſſe ihn alſobalden einen Trunck Baum-Oel zu ſich nehmen/ ſo wirſtu des Morgends Frühe/ wann die übergeſchlagene Tücher abgenommen worden/ alle Pulver-Körner herausgezogen/ und auf der Haut liegen finden.

67. Wann denen Soldaten die Füſſe zwiſchen den Zähen vom Gehen wund werden.

Darzu iſt nichts beſſers/ als das Laub von Aepffel-Bäumen darzwiſchen gethan.

Item/wann von ſolchem Laub ein kühlendes Sälblein verfertigt wird/ wormit ſich der Soldat ſchmieren kan.

NB.

Sonſten iſt dieſes auch ein gewiſſes Stuck/ daß ihm der Soldat keine Blaſe auf dem Marſch gehen kan/ſo er eine warme Schweins-Blaſen über den bloſen Fuß bindet/ er mag hernach marſchiren ſo lange er immer will/ ſo wird er ihm doch keine Blaſen gehen.

68. Wann einem Soldaten durch Flüſſe die Augen verſchwellen/ oder ſonſten verdunckeln / daß er möchte blind werden.

Darzu iſt kein leichter und geſchwinder Mittel/ als daß ein Balbirer kleine Schrepf - Hörnlein nehme / wie Finger-Hüte / oder nehme / bey Abgang deren zarte Finger-Hüte / und ſetze dem Patienten dieſelbigen unter die Augen-Winckel/ beyderſeits der Naſen / ſo wird er bald geneſen. Auf dieſe Weiſe hat N. K. Bader in Teutſchen Brod den 15. Martii 1686. einem/ mit Setzung ſolcher kleinen Schrepf - Hörnlein / das Geſicht wieder gebracht / in der Zeit von zwey Stunden.

69. Einige bewährte Mittel/ wider die rothe Ruhr im Feld.

Nimb von den groſſen langen Muſcaten das Männlein / röſte dieſelbige wohl über dem Feuer/ und eſſe ſie.

Ein anderer guter Freund in der Belagerung vor Trier / iſt von der rothen Ruhr innerhalb drey Tagen (nechſt der Hülffe Gottes) erlediget worden / durch den Syrup der Schleyhen/ mit rothen Wein und Zucker gekochet.

Darzu iſt auch gut der Eſſig aus eichenen Sägſpähnen/ gemachet / darvon genommen 10. oder 12. Tropffen.

Item der Safft von Genſerich, oder Grenſicht-Kraut præparirt.

70. Im Feld die Colica oder das Grimmen mit leichter Mühe zu curiren.

Darzu nimb getrockneten oder gedörrten Schaafs-Miſt 1. qu. in Wein.

Oder ſammle das Waſſer / welches von dem Regen auf den dürren Küh-Miſt im Felde fället/ und brauche es/ ſo wirſt du gewißlich gar balden geneſen.

Zart-gepulvert Pomerantzen-Schalen in warmen Wein oder Fleiſchbrüh / thut auch gleich augenſcheinliche Hülffe.

71. Wie im Feld den Saldaten die Krätze leichtlich zu vertreiben.

Der Schwefel iſt/wie bewuſt/ hitzig und trocken / derowegen hat er die Eigenſchafft/vor Verfäulung zu erhalten/ und zu bewahren/ und die Bauern in Heſſen und Francken-Land curiren ſich von dem Grind oder der Grätze/ durch den rohen Schwefel/wann ſie deſſen auf ein Stuck Butter-Brod ſtreuen/ und alſo eſſen. Anerwogen es die Erfahrung giebet/ daß ihnen alle Unreinigkeit vom Leibe fället. Thut nun ſolches die Bauren curiren / ſo iſt es auch ein gut Mittel im Feld/ für den gemeinen Soldaten zu gebrauchen.

72. Zu wiſſen / wann ein Soldat durch und durch geſchoſſen oder geſtochen iſt / und ſich ſehr verblutet hat / ob derſelbige könne curiret/ und beym Leben erhalten werden oder nicht.

Iſt ein Officirer oder ſonſten gemeiner Sol-

dat/ durch und durch geſtochen oder geſchoſſen/ und hat ſich ſehr verblutet/ alſo daß man an ſeinem Leben zweiffelt / und man möchte doch gerne wiſſen/ ob demſelbigen das Leben zu oder abzuſprechen ſeye/ ſo gebe man dem Verwundeten 1. Quint. geſtoſſenen Agatſtein / behält er das Pulver von Agatſtein bey ſich / ſo hat es keine Gefahr/ und kan ihn ein guter Feldſcheerer gar wohl curiren/ Gehet aber der Agatſtein von ihm/ ſo iſt es mit ihm geſchehen. Dieſe Probe iſt ſicher und gewiß.

73. Wann denen Conſtablen, oder anderen Stuck-Leuten von Knallen des groben Geſchützes/ das Gehör vergehen will.

Die Erfahrung giebet und zeüget es / daß die jenige Leute/ welche offt lang mit dem groben Geſchütz umgehen / und feuern müſſen / gar hart zu hören pflegen / dieweilen das hefftige Knallen der Stucken und Mörſeln / ihnen das Gehör erſchreckt / und in den Ohren ihnen ein grauſames Getöß verurſachet : derowegen iſt rathſam und nutzlich/ daß dergleichen Leute / wann ſie das Geſchütz gebrauchet haben / ein warmes Brod/ wann es noch heiß iſt/ es ſeye von Gerſt- oder Bohnen-Mehl gebachen/ ausgeſcheiden / Wachholder-Oel darein tröpflen / und den Rauch in die Ohren gehen laſſen / ſo zertheilet der warme Dunſt oder Dampff von dieſen Oel / die zuſammen gefallene Flüſſe.

74. So einem Soldaten im Feld/ ein Wurm in die Ohren gekrochen iſt.

Nimb Glaß/kanſt du Böhmiſches haben/gut/ wo nicht/ ſo bediene dich eines andern / es hat kein Bedencken/ zerreibe es mit Saltz und Knoblauch/ thue darzu Wermuth und Pferſich-Laub / drucke alles durch ein Tuch/ und thue von dieſem Waſſer in die Ohren/ dann nimb deſſelben Menſchen Harn / und thue darzu eine gute Hand voll Saltz/ rühre alles wohl unter einander / netze vier doppelte Leinwand darein / und ſchlage es um den Nacken.

75. Wann viel Würme in die Ohren gekrochen ſind.

So dürre oder calcinire den erſten zu Pulver mit lindem Feuer/ oder wann er dörre iſt / ſo ſtoſſe ihn.

Dieſes Pulver miſche mit ſtarckem Brandwein / und gieſſe daſſelbige in die Ohren.

76. Eine luſtige Erfindung das Wild zu fällen.

Man macht einen Zapffen von Heyde oder Werck / mit geſchmoltzenem Talck und Schmeer/ und dieſen Zapffen an ſtatt der Scheer-Wolle in das Rohr/ und ſtöſſet mit dem Ladſtock ſtarck auf das Pulver / hernach nimbt man ein klein Stücklein Leinwand / und breitet es über den Mund des Rohrs / und ſtöſt es ein klein wenig mit dem Ladſtecken hinein / und thut darauf den

Hagel oder Kugel / hernach faltet und kehret man die 4. Enden des leinen Tuches / ſo auſſerhalb des Lauffes gehen / zuſammen / und legt eines über das andere / und ſtöſt es mit dem Ladſtock hinunter / biß zu dem Grunde des Rohrs / und ſchieſſet es loß / es ſeyen nun Holtz-Dauben / oder Ringel-Dauben / Endten / oder dergleichen / ſo wird mann Wunder ſehen / man hat nicht nöthig / ſo nahe hinzu zu gehen / als ſonſten gebräuchlich / dann dieſes treibet ſehr weit / auch wann die Vögel auf der Erden lauffen / muß man nach ihnen ſchieſſen / wann ſie ſich aufheben.

77. Püchſen-Pulver ohne Knall.

Nimb Büchſen-Pulver / einen Theil Schweffel / und das Meel aus Wurmſtichigen Holtz / miſche und reibe es wohl miteinander zu einem Pulver / dieſes vermenge mit jungem Böcklein-Blut / an ſtatt des Waſſers / und miſche es alles wohl unter einander / ſo wird es keinen Knall thun.

78. Daß einem die Hirſchen biß in das Netze nachfolgen.

Fange in der Hirſchbrunſt eine Hindin / ſchneide ihr die Pudenda ab / beſtreiche die Schuhe darmit / ſo riechet es der Hirſch / und folget dir nach / wo du hingeheſt.

Es ſchreibet Barthol. Anglicus lib. 16. c. 16. von dem Stein Lippario, wer den habe und darein ſehe / zu deme komme alles Wild / und ſehe ihn an. So ſchreiben auch ſonſten die Naturkündiger

diger von dem Amethiſt / wann denſelben die Jåger und Weidleute bey ſich tragen / ſo ſollen ſie zur Jagt und zum Streit gut Glück haben.

79. Das Wild an gewiſſe Stellen zu bringen.

Das iſt mir von einem guten Weidmann / als ein warhafft und gewiſſes Stucke / das Wild auf die Wålder und zur Stelle zu bringen / daß es ein gantzes Jahr ſeinen Stand da halte / und man ſolches ſchieſſen kan / wann man will / gegeben und mitgetheilet worden.

Man lege erſt 5. oder 6. Wochen nach der Brunſt Fleiß an / daß man ein tråchtiges Stück Wild ſchieſſen kan / darvon ſolle man im zerwürcken nehmen pudendum cum matrice, das Bürdlein ſamt dem Hirſch-Kalb/ wie es empfangen worden / wie auch das Miltz alles wohl zuſammen gehacket / wie ein Brey / und in einem Mörſel wohl zerſtoſſen / und in einer zinnernen Büxen wohl verwahret / das kan man alſo ein gantzes Jahr an einem kühlen Ort gut behalten. Wann man es brauchen will / ſolle man nehmen guten ſtarcken Wein / Herings-Lack / Campher-Oel / und aus der zinnernen Büxen in ein Tőpfflein gethan / wohl die Materi durch einander gequellet / daß es ſtarck rieche / darvon kan man in die Lacken / auch in die Wålder / an die alten Stőcke / und an die Wege gieſſen / wo das Wild gern hin und wieder wechſelt / ſo ſammlen ſie ſich Hauffen-weiß zu lecken / und bringet immer ein Wildpret das andere mit ſich / ſolle ein herrliches probirtes Stuck ſeyn.

80. Wie man viel Hirſchen zuſammen an einen Ort bringen kan.

So mach aus Kupffer/ wann die prima facies Leonis auffſteiget/ ein Hirſch-Bild/ mit ſolcher Geſtalt/ als wollte der Hirſch mit der Hindin ſich vermiſchen/ und wann du das Bild macheſt und formireſt/ ſo ſprich/ ich verbinde und verſtricke alle Hirſchen (von dieſem Wortſprechen halte ich nichts/) ſo in dieſem Walde ſeyn/ (des Waldes Namen ſolle genennet werden) durch dieſes Bild/ daß wo es wird begraben werden/ ſich alle verſammlen müſſen/ und nicht darvon lauffen/ vergrabe es demnach mitten in dem Walde/ ſo wirſt du dich darüber verwundern was geſchehen wird.

Nun iſt Ptolomæus (welcher Author dieſes ſolle geweſen ſey) ein fürtrefflicher Mathematicus und Naturkündiger geweſen/ und man ſolle einem jeden Meiſter in ſeiner Kunſt glauben/ ſo möchte an dieſem wohl etwas ſeyn/ das doch mehrers verſuchet worden/ wann nur die Worte nicht darüber geſprochen würdē/ ſolte die influenz auch etwas von den Worten in das Bildnuß bringen/ ſo kōnte ſie es wohl von dem Intent und der Meinung deſſen thun/ der das Bild machte/ dann er macht es ja der Meynung/ und zu dieſem Ende/ daß er darmit alle Hirſchen wolle zuſammen bringen. Es ſtecken in der Natur viel Heimlichkeiten/ wer kan ſie alle ausforſchen/ aber von Zauberey halte ich nichts.

Wie

Wie man es machen ſolle/ daß einem das Wild biß in die Netze nachlauffe/ beſiehe Aurel. Theophr. Paracelſ. in ſeinem Büchlein de Tempore Tract. 5. mit dieſem ꝛc. cum 1. præced. & in ſequent paragrapho, er ſaget aber/ das mache des Jägers Mumia.

81. Wie die Jäger zu ihren Jagten und Weide gut Glück haben können.

Es kommt von GOtt dem Höchſten Glück und alle Güte/ das iſt gewiß. Aber doch pflegt man auch zu ſagen/ GOtt und die Natur thun nichts vergebens/ und GOtt wil durch die Natur und ohne die Natur/ als ein freyer GOtt/ der ſich an die cauſas ſecundas nicht binden läſſet/ wircken.

Antonius Mizaldus hat in ſeinem Centenario 4. Aphoriſm. 100. diß Stuck aus dem Ptolomæo. Wann du wilt die Jäger glückhafftig machen/ daß ihnen die Jagt wohl gerathen möge/ ſo habe Achtung/ wann die dritte facies ſagittarii auffſteiget/ und der Mond darinn lauffet/ oder ja in Ariete oder Leone iſt/ nur daß einer mit dem Mercurio wohl zuſammen ſtimme mit einem guten Aſpect cum receptione, alsdann möchte aus Silber/ Kupffer oder Zinn ein Bild eines Mannes/ welcher in der rechten Hand einen ausgeſpannten Bogen hat/ und ein Pfeil darauf gelegt ſeye/ und unter dem Giſchen oder Schneiden ſage: Durch dieſes Bild binde ich (ô fatuctus ita) alle Wald-Thier/ Hirſchen/ wilde Schweine/ Haaſen/ Füchſe/ Wölffe ꝛc. daß kei-

nes aus meiner Jagt entlauffe/ ſondern mir alle Wege eine Portion und Beute verlaſſe. Darnach habe Achtung wann der dritte Gradus Leonis aufſteiget / alsdann fange an in einem andern Blech von gleicher Materi ſo vielerley Geſchlechte der Thieren zu ſchneiden / als man in deinem Lande zu jagen pfleget/ und unter dem Schneiden ſage: Jch binde alle Thier ꝛc. wie oben. Darnach thue beyde Bilder zuſammen / daß ſie die Angeſichter gegen einander halten/ und verwickle dieſelbige in einen grünen Taffet / und verbinde es alſo / daß ſie nicht leichtlich mögen abgeſondert werden. Alsdann / wann du willt auf die Jagte ausſpatzieren / trage es bey dir / ſo wirſt du wunderliche Dinge erfahren. Solſt aber eingedenck ſeyn/ daß du nicht eher jageſt / dann nur allein wann der Mond im Stier / Zwilling/ Scorpion/ oder Steinbock laufft / der wird keine oder ja kleine Beute bekommen / und ſolches mit groſſer Müh und Arbeit. Hæc ille, jedoch ſolle man die Jagt mehr auf GOtt / dann auff dieſe Stücke bauen.

Das iſt ein gewiſſes Stuck / wann man in der Hirſchbrunſt eine Hündin fähet / ihr die Pudenda abſchneidet / und die Schuhe darmit beſtreichet / ſo riecht es der Hirſch / und folget einem nach / wo er hingehet.

82. Wie man insgemein alles Wild leichtlich fangen und betäuben kan.

Gieb ihnen in die Speiſe Thitimallum, Ranunculum, Aconitum, Cicutam, Dothicinum, oder

Mani-

Manicum, Solanum, Hioſciamum, Papaver Corniculatum, Phoricon, Taxum, arborem thapſiam, Mandragoram, Ephemarim Sylveſtrem, Veratrum album und dergleichen mehr.

83. Daß ſich viel Wildpret an einen Ort verſammle.

℞. Campher / Hirſchwurtzel / Liebſtöckelwurtz / Bircken-Aſchen / einen ungenutzten gebrannten Ziegel / und die Affter-Bürde von einer tragenden Wildin / alles gedörret und klein pulveriſiret unter Erbiß-Mehl / vermiſchet Kügelein oder Knötlein mit Saltz-Waſſer angemacht / ſolches leget an ein ſolches Ort / wo das Wild ſeinen Gang hat / ſo bald es dieſer Küchlein eines genieſſet / ſo bleibet es da / im fall es aber gleich wegliefe / ſo kommet es doch wieder / und bringet doch mehr anderes Wildprät mit ſich. Man ſoll auch die Eichenbäum damit beſtreichen / daß das Wild davon lecken kan.

84. Zu machen daß ſich die Haaſen an einen Ort verſammlen. Joco Seria 155

℞. Hermodactylen / Reolgar / Zeitloſen / und Bilſenkraut / vermiſche es unter einander / thue das Blut von einem jungen Haaſen darzu / und vernehe es mit einander in einen Haaſen-Balg / ſo verſammlen ſich die Haaſen alle miteinander darzu / ſo umb denſelbigen Ort ſind.

Etliche nehmen nur den Safft von Bilſenkraut mit eines jungen Haaſen Blut vermiſchet / und in ein Haaſen-Fell genehet / und vergraben es gar ſeicht in die Erde.

85. Wilde Endten hauffenweiß an einen Ort zu bringen.

Nimb Maltz / darvon man Bier machet / und ſiehe wo die Endten ihren Flug hin haben / es ſeye in Teichen / Weyhern / Dümpffel / Lachen / oder ſonſten in Waſſern / dann ſo ſtreue oder ſåe ſolchen auf das Lande / ſo weit und breit du ſelbſten willſt / ſo wird eine Endte die andere mit ſich an ſelbigen Ort bringen / und werden nicht weiter fliegen / auch gar keinen Scheu haben / ehe du aber das Maltz ausſåeſt / ſo mache dir zuvor eine Gruben / nicht weit darvon / die etwas tief / darmit du daraus ſchieſſen kanſt / die Gruben aber muß mit grünen Stråuchen bedeckt ſeyn / daß dich die Endten ſo bald nicht erwittern können / giebe Achtung / wann ſie in der Höhe zur Stadt fliegen / daß du die Gruben zudeckeſt / damit ſie ſo balden keinen Scheu bekommen / laſſe nur ein kleines Löchlein / daß du heraus ſehen kanſt; wann du nun vermeineſt / es ſeyen deren genug vorhanden / ſo ſchaue / daß du dich mit dem Schieſſen bereit machen kanſt / auf ſolche Art kan man alle Tage Endten fahen / wann ſie gleich weg fliegen / ſo bleiben ſie doch nicht aus.

86. Vögel und Endten zu fahen.

℞. Tormentill / ſiede die in Wein / in ſelbigem ſiede dann Korn oder Gerſten / und werffe es dann den Vögeln auf dem Herde vor / wann ſie das freſſen / werden ſie gleichſam truncken / können nicht fliegen / fallen auf die Erden / und können nicht über ſich.

87. Einen Dunſt zu machen / darmit einer groſſe und kleine Vögel ſchieſſen kan.

℞. Eiſenfeylicht / Salpeter / Schwefel jed. 1. Loth / ſchönes Pulver 1. Loth/ ½. Loth Pilſen-ſaamen / 1. Loth Schwammen-Waſſer/ diß alles und jedes inſonderheit geſtoſſen zu Pulver / daſſelbige mit Schwammen-Waſſer angemachet zu einem Taig / dann ſolchen an der Sonnen/ oder ſonſten einen warmen Ort/ wohl trocknen laſſen/ alsdann nimb dieſes Pulvers eine halbe Ladung in einem Papiernen Röhrlein / thue es in die Büxen / aufdaß das andere Pulver am Schuß angezündet werden mag / und dann geſchoſſen/ ſo fallen die Vögel von dem Dunſt.

88. Wachtel und andere Vögel zu fangen.

℞. Einer Nuß groß Fleiſch/ binde es an einen Faden / 9. Spannen lang / unten an dem Faden ein Steinlein einer Haſelnuß groß/ umbzeuch den Faden mit Vogel-Leim / ſo nun der Vogel das herab nimbt / ſo fängt er ſich darmit. Alſo magſt du einem jeden Vogel ſtellen.

89. Daß ein jeder Vogel wieder auf ſeinen Herd / darauf er gefangen iſt worden / kommen muß.

Nehme einen Vogel / es ſeye was für einer es wolle / und giebe ihme 14. Tage nichts anders als Kümmel zu freſſen / und unter das Trincken thue Campher / und rupffe ihme von Stunden an die Schwing-Federn aus / vergrabe es auf den Vogel-Herd unter die Fallen / wann die 14 Ta-

ge aus ſind/ brauche ihn des Morgends auf dem Herde/ ſpeiſe ihn nur immer fort mit Kümmel/ und bezeichne ihn/ ſo du willſt/ auf dem Kopffe mit Wax/ oder ſonſten mit etwas/ daß du ihn erkennen kanſt/ und auch die andern Vögel nicht ſcheu macheſt/ dann laſſe ihn immer fliegen/ wann er zu andern Vögeln kommet/ ſo riechen ſie ihn/ fliegen ihm auch nach/ dieſer Vogel fället am erſten ein/ dann die Frembden alle nach dem Herde/ dann kanſt du dieſen Lock-Vogel wieder einſetzen/ und wie vorhin ſpeiſen/ und alle Tage/ wie vorhin/ gebrauchen/ iſt ein ſonderliches Kunſt-Stuck zu den Krammetsvögeln.

90. Einen Wolff zum Stand oder Geſchoß zu bringen.

Wann du einen Wolff aus dem Wald bringen willſt/ daß er dir zum Schuſſe ſtehen ſolle/ ſo mache eine Hütten von aſchenfarber Leinwath/ oder die mit Laube umbſtellet ſeye/ daß man ſie kan tragen/ und bey ſich/ wo der Wind in den Wald gehet/ haben kan/ dann mache ein Feuer und brate ein Stuck Fleiſch/ worunter das Schweinen-Fleiſch das beſte darzu iſt/ ſiehe eben zu/ daß der Wind den Rauch in den Wald treibe/ ſobald nun der Wolff den Rauch verſpühret oder vermercket/ ſo ſchleichet und gehet er demſelbigen nach/ aus dem Walde/ darnach nimb einen Karpffen-Fiſch/ der etliche Tage zuvor abgethan worden iſt/ mit demſelbigen beſtreiche einen Flecken vor dem Wald/ einen Büchſen-Schuß vor deiner Hütten/ ſo kommt der Wolff

dahin

dahin/ und wältzet ſich da herumb/ und ſtehet dir alſo zum Schuß.

91. Füchſe zu fahen.

Nimb altes Gänß-Schmeer/ je älter je beſſer/ deſſen 2. Theil/ und Hönig 1. Theil/ laß untereinander zergehen/ und wieder kalt werden/ darnach nimb ein Stuck darvon/ und laß wieder zergehen/ und nimb würfflicht geſchnitten Brod/ röſte es wohl in dem Schmaltz und Hönig/ laß wieder kalt werden/ ſo haſt du rechte Fuchs-Grieben/ das übrige Fette zerlaſſe wieder/ und duncke einen alten Lumpen darein/ darnach nimb einen alten Schuh/ ſchneide hinten die halbe Sohlen hinweg/ und binde den Lappen gewiß an den Fuß/ und daß der hinten auf die Lappen hänget/ und gehe dann umb ein Holtz/ da Füchſe innen ſind/ ſo folgen ſie/ von Stunden an/ der Spuhr nach/ biß auf das Bret/ und wann du einen Schritt 4. oder 5. gethan haſt/ ſo laſſe von den Grieben etliche fallen/ und dann immer wieder biß zu dem Spurt-Bret/ alsdann lege ihnen noch etliche/ ſo kanſt du ihnen aufwarten.

92. Füchſe auf einen Wald/ wo du ſie hin haben willſt/ zu bringen.

Brenne an demſelbigen Ort/ wo du ſie hin haben willſt/ ein Stuck Stockfiſch auf Kohlen/ ſo kommen ſie dahin/ Abends und Morgends.

93. Die Füchſe zu äzen.

Ziehe einer Katzen den Balg ab/ thue das Eingeweid hinweg/ laſſe ſie 3. Tage im Saltz liegen/

 dar-

darnach dörre ſie wohl in einem Backofen / und ſchneide ſie bröcklicht / darmit ätze die Füchſe.

94. Bewährte Fuchs- und Wolffs-Kugel.

℞. Wolffs-Wurtz / Venediſches Glas / Spießglaß / Arſenic / Mucken-Schwamme / Vilſen-Saamen / Kräen-Aeuglein / Nießwurtzel / Kobold-Meel und Hönig / und mache Kugeln daraus / darnach nimb ſchäfines Unſchlit / duncke die Kugeln darein / nicht zu heiß und nicht zu kalt / wann du ſie legen willſt; ſo überziehe ſolche zuvor mit Hönig.

95. Viel Haaſen an einen Ort zuſammen zu bringen / und daß ſie an einem Ort bleiben.

Nimb im Mertzen einen jungen Haaſen / ſtiche denſelbigen ab / fange das Blut beſonders auf / vermiſche ſolches mit Vilſen-Saamen / menge das Haaſen-Fett mit ſambt der Galle darunter / thue dann ferner 3. oder 4. Loth Eber-Wurtzel / und 3. Loth Zucker darunter / beſtreiche darmit Bircken-Reiſſig / ſo zuvor etliche Tage in Herings-Lack und Bruntzwaſſer wohl gebeitzet worden / dann fülle den Haaſen-Balg mit dem klein-gehackten Haaſen-Fleiſch wohl aus / lege ſolchen in eine Stauden / ſtecke gerings umb / umb denſelbigen Ort / wo der Haaſen-Balg liegt / die erwähnte Bircken-Reiſſig / abſonderlichen wann es an einem Ort iſt / wo ſich ſonſten die Haaſen gerne aufhalten / ſo wird ein Haaß den andern Haaſen mit ſich hinan gewöhnen /

nen/ und werden ſich allda viel Haaſen verſammlen/ zumahlen ſo es im Frühling geſchiehet.

96. Einen Haaſen zu ätzen/ daß er nicht anderswo hinaus lauffen kan/ dann in das Netz/ und darff man ſolches nur auf eine Seite ſtellen.

So nimb Sägſpähn (von Eichen-Holtz ſind die beſten) lege dieſelbigen in Urin/ und laſſe es 9. Tage darinn weichen/ dann nimb ſie heraus und laſſe ſie wieder gelinde trocken werden/ das thue zwey malen/ je länger ſie im Urin liegen/ je beſſer es iſt/ wann du nun einen Haaſen an einem Ort weiſt/ ſo ſtelle das Netz nach dem Winde/ oder/ wo es dich am beſten beduncket/ alsdann ſäe die Segſpähne nach einander/ als wo du ſonſten Netz hinſtellen wollteſt/ zu beyden Seiten/ gerings umb den Haaſen/ ſo wird dir der Haaſe nicht über die Spuhr lauffen/ dann es des Haaſens Natur zuwider iſt/ und wird der Haaß eher dem Netze/ als den Spähnen nachlauffen.

97. Daß ein Hirſch zu dir ins Holtz komme/ oder wo du ſelbſten hin wilſt/ und noch andere mit ſich bringen muß.

Wann ein Hirſch nur einmal bey einem ſolchen Eich-Baum (davon oben gedacht) geweſen iſt/ ſo wird er den Baum ſtets beſuchen/ du wirſt ihn auch alle Tage darbey antreffen/ zumah-

zumahlen ſo man ihme eine Sultzen darzu zugerichtet hat. Nimb demnach Bibergail-Oel / und beſtreiche im Wald einen Baum / da ſich gerne herumb Hirſchen aufhalten / welchen du willſt / da der Hirſch hinkommen ſolle / dann nimb ein Holtz beſtreiche es mit Bibergail-Oel / und zünde es mit Büchſen-Pulver an / lege den Brand auf den Baum / auf einen Aſt in die Höhe / da du willſt / daß ſich das Wild hin verfügen ſolle / dann nimb Weiber-Harn / laſſe ihn vierzehen Tage wohl erſtäncken / vermiſche ihn mit Saltz und geſtoſſenen Erbiſſen / daß er wie ein Brey wird / beſtreiche darmit den Baum in der Höhe / doch daß es der Hirſch erreichen kan / wann er darvon lecken will / ſo balden er zu dem Baum kommet / wird er ſich ſchwerlich mehr darvon bringen laſſen / und ob er auch ſchon darvon verjagt wird / ſo wird er doch wieder kommen / und darzu noch andere mit ſich bringen / ſo balden es die andern nur riechen / wer von dieſem geleckei / werden ſie ſich zu denſelben geſellen / ſo balden du obiges Oel anzündeſt / ſo balden werden die Hirſchen kommen / dann kanſt du thun was du willſt.

98. Daß dir das Wild in dem Getraide keinen Schaden thun kan.

Nimb Hirſchen-Unſchlit von einem Hirſchen / der zwiſchen zwey Frauen-Tagen geſchoſſen worden / ſchmiere die Hände innen und auſſen darmit / wann du das Getraide ausſäeſt / befehle

es

es dann dem lieben GOtt / ſo wird kein Wild darvon freſſen können / iſt gar gewiß.

99. Haaſen an einen Ort zuſammen zu bringen / die ſtets in einem Ort bleiben.

℞. Eine Haaſen-Galle / Eberwurtz und Zucker / jedes 4. Loth / Campher-Oel 3. Loth / vermiſche es wohl untereinander / thue es in ein Glas / vermiſche es wohl / darmit nichts ausrieche / darnach baize Bircken-Rüthlein in Herings-Lacke / Urin und Fleiſch-Waſſer / drey Tag und Nacht / darmit ſchmiere die Bäume hin und wieder / ſo hoch es die Haaſen erlangen können / und ſtecke die Rüthlein in die Erden / oder Aecker / und Felder / oder in das Gehöltze hin und wieder / wo gemeiniglich Haaſen ſind / und nimb von einem jungen Mertzen-Haaſen das Blut / das Faiſte / Bilſen-Saamen / Kälber-Fleiſch Zeitloſen und Campher-Oel mit dieſem fülle einen Haaſen-Balg / und nähe ihn fein wieder zu / und lege den Balg an das Ort / ſo ſammlen ſich die Haaſen täglich dahin / und kommen nimmer weg / und wann ein ſolcher Haaß zu dem andern kommet / ſo ſchmecket er es / und folget ihme auch an das Ort nach.

100. Andt-Vögel in ſtehenden Waſſern zu fahen.

Nimb einen friſchen Vogel-Leim / der noch nicht gebrauchet ſeye worden / und keine Fettigkeit mehr darbey / noch darunter kommen ſeye /

den arbeite in einem Waſſer auf das allerbeſte/ als du kanſt / daß er ſpringe / welches dann ſeine Probe iſt / darnach nimb der weiſſen Rinden von einer Bircken / die brenne zu Pulver / nachdeme brenne auch zu Pulver ein gutes Rocken-Stroh / darvon die Aehren abgeſchlagen worden / angezeigte zwey Stücke vermenge unter den Leim / wann du willſt ein halb Pfund anmachen / ſo nimb des Pulvers von den Bircken-Rinden / einen guten Löffel voll / des Pulvers von dem Stroh drey kleine Löffel voll / die zwey Stücke arbeite unter den Leim auf das feſte ſo du kanſt / und wann du die Schuhe darmit beſtreichen willſt / ſo wärme den Leim in einem gläſernen Gefäſſe / darmit beſtreiche ſie wohl / oder einen Zwirn-Faden / den winde umb den Haipel / und lege ihn dann in das Schifflein / dieſelbige Schnur binde an eine Ruthen / als wolteſt du angeln / dieſelbige Ruthe ſtecke anfänglichen mit ihrer Spitzen an das Grieß des Geſtäudes / alsdann fahre mit dem Schifflein nach dem Ort / wo die Andt-Vögel ſtehen / laſſe die Schnur nach dir hergehen / im Waſſer / und was für Andt-Vögel an die Schnur kommen / die ſeynd gefangen / aber es ſolle kein Gras oder Gezweig im Waſſer ſtehen / in ſtillſtehenden Waſſern / Teichen und Weyhern gehet ſolches am beſten an.

101. Die Vögel gantz taub zu machen / daß man ſie mit den Händen fangen kan.

Lade erſtlichen ein Rohr mit Pulver/ der Gebühr nach/ darauf ſetze ein trocken Papier/ auf ſolches ein anderes mit Unſchlitt / oder andern fetten Materi beſtrichen/ auf ſolches wieder ein trocknes/ fülle das Rohr gar mit Waſſer/ verſtopffs mit einem Papier fein ſtarck/dann ſchieſſe in ein Geſträus oder Hecken / darinnen viel Vögel ſitzen / ſo werden ſie gantz taub / und fallen nieder / daß man ſie mit den Händen fangen kan.

102. Mit einer Kugel aus einem Rohr / einen Spatzen / von einem Dach herunter zu ſchieſſen.

Wette mit einem/ du wolleſt einen Spatzen mit einer Kugel aus einem Rohr / von dem Dach herunter ſchieſſen ; Gieſſe dir eine hole Kugel / in der Form einer runden Kugel/ fülle ſie mit kleiner Streu / und löthe oder treibe das Loch oben zu/ daß man die Kunſt nicht mercke / und ſchieſſe/ ſo wird die Kugel zerſpringen/ und die Schröte ſich zertheilen/ alſo daß es wohl möglich darmit einen Spatzen oder Spercken zu treffen.

103. Die Stahren auf eine luſtige Art zu fangen.

Nimb eine groſſe Fiſch-Reuſſe/ wie die Fiſcher haben/ mit einem zimlichen engen Loch/ wann ſie hinein kriechen / daß ſie nicht wieder heraus kriechen können/ die ſtelle auf den Baum/ darauf

ſie

ſie wohnen / binde ſie nach der Länge an / und lege ein Bretlein hinein / darauf ſtreue Haber und Hanff-Körner darein / dann der Stahr laufft gewaltig nach dem Hanff / ſo kriegen ſie häuffig in die Reuſſe zum Loch hinein / und beiſſen ſich darinnen herum / und haben ein groſſes Weſen durcheinander / daß man auch offt ein Schock oder zwey darinnen fähet / und mehr / ſie kriechen alle hinein / ſo viel ihrer da auf den Hauffen ſind.

104. Daß eine Krabe die andere fahe.

Nimb zwey Pflöcklein / ſchlage ſie in die Erden / und nimb eine lebendige Krahe / binde ſie mit den Flügeln an die Pflöcklein / alſo / daß ſie auf dem Rucken lige / ſo hebt ſie ſehr an zu ſchreyen / und wann es die andern hören / ſo kommen ſie ihr zu helffen / und welche ihr zu nahe kommt / die ergreifft die gebundene Krahe / mit ihren Kralen / und hält ſie ſo feſt / daß man ſie erhaſchen kan.

105. Weiſſe Pfauen zu zeugen.

Wann man junge weiſſe Pfauen haben will / ſo hänget man der brutenden Pfauin nur ein weiß Tuch vor das Geſicht / daß ſie daſſelbe unter dem Bruten anſehe / ſo bekommen ſie junge weiſſe Pfauen.

106. Gänſe in kurtzer Zeit ſehr fett zu machen.

Willt du Gänſe bald fett machen / ſo nimb ein Metzen oder zwey Rocken-Mehl / und ein Metzen Rocken-Kleyen darunter / mache einen feinen dichten Taig / und feine runde Kügelein / koche oder

der bache ſie in der Röhre / oder auf einem warmen Heerd / daß ſie nur ein wenig hart werden / wirffe ſie in das Waſſer / und ſtopffe es ihr in den Hals/ biß ſie ſatt hat / und ſetze ihr Waſſer darbey/ man muß ſie aber nicht zu ſehr ſtopffen / ſonſten würget man ſie / man thut es des Tages fünffmalen/ nemlichen zu frühe / des Abends und des Tages über dreymaln. In 14. Tagen wird ſie fett.

107. Wie man die wilden Gänße gar leichtlich fangen kan.

Nimb Nieß-Wurtz/ oder Semen Cicutæ mit der Wurtzel/ lege es Tag und Nacht in das Waſſer mit Haber und Korn / oder anders / ſo die Vögel freſſen / zu weichen / darnach koche es mit einander / biß die Körner das Waſſer wohl in ſich geſoffen / darnach lege es an einen Ort / da die Vögel zu ſeyn pflegen / dann wann ſie es freſſen / ſo entſchlaffen ſie / als wann ſie voll Weins wären / alſo / daß man ſie mit den Händen fangen kan.

Mit dieſer Kunſt kan man auch andere Vögel / die mit groſſen Schaaren fliegen / fangen.

Item man mag auch wohl die Körner in Schwefel kochen / ſo ſterben ſie alle / wann ſie darvon freſſen. Willt du aber daß ſie nicht ſterben/ ſo gibe ihnen von Stunden an Baum-Oel zu trincken / ſo ſterben ſie nicht.

108. Daß die Reb-Hüner truncken werden/ und ſich leichtlich fangen laſſen.

Man kan die Rebhüner leichtlich fangen / wann man ihnen Wein unter das Freſſen ſtellet:

dann ein jedweder Vogel wird bald truncken / wann man ihm gleich Waſſer unter den Wein thut. Jedoch daß mehr Wein als Waſſer ſeye/ und in einem Geſchirr hinſetzt / wann ſie nur ein wenig darvon sauffen/ ſo ſchlaffen ſie ein.

109. Wilde Enden / mit den Händen zu fangen.

Man gebe nur Achtung / wo die Enden zu trincken pflegen/ und an ſtatt des Waſſers ſchwartzen Wein hingeſtellet/ dann ſobalden ſie darvon sauffen/ fallen ſie hin / daß man ſie leicht fangen kan.

Desgleichen thut auch die Wein-Hefen.

Man brauche nichts anders / daß die Enden und andere Vögel truncken werden / und ſich fangen laſſen / als da ſind etliche Körner: Dann wann man Kletten-Saamen an den Ort hinſtreuet / wo ſich die Vögel aufhalten / und ſie denſelbigen freſſen / ſo bekommen ſie einen ſolchen Schwindel darvon / daß man ſie mit Händen fangen kan.

Eine andere Meinung iſt dieſe / man kochet Tormentill-Wurtzel in gutem Wein / und und unter denſelben thue man auch Weitzen und Gerſten in den Topff. Dieſes alles ſtreue an den Ort / da man den Vogelfang angeſtellet hat ſo werden ſie die Stücklein von der Tormentill-Wurtzel / mit den andern freſſen / davon werden ſie nun alſo ſehr truncken / daß ſie nicht fliegen können/ und iſt dieſes am beſten / ſo es ſehr kalt / und tieffen Schnee gibt.

Oder

Oder man kan auch an dem Ort / wo die Vögel hinfallen / Gerſten ſtreuen / und zugleich einen Theil von Gerſten-Mehl / Rinds-Galle und Bilſen-Saamen machen / und ſolchen auf ein Bretlein hinſetzen / welche Vögel nun darvon freſſen / die werden voll / daß ſie nicht fliegen können / daß man ſie mit den Händen fangen kan.

Man vermiſchet auch Gerſten / Fliegen / Schwämme und Bilſen-Saamen unter einander / und macht einen Taig daraus / den legt man auf das eine Bret / wie zuvor.

110. Die Krähen mit den Händen zu fangen.

Wann man Krähen-Aeuglein klein gerieben unter das Fleiſch vermiſchet / ſo kan man ſie fangen.

111. Daß die Dauben nicht wegfliegen / oder auſſen bleiben.

Nimb ein Todten-Bretlein von einer Baar / da ein Kind iſt begraben worden / welches vor der Tauffe geſtorben iſt / lege das unter das Loch / wo die Dauben darüber aus- und eingehen / wieder kommen / wann man ſie nicht einſperrt oder umbringet / und ſollten ſie zehen oder mehr Meilen getragen werden.

Wilt du aber daß dir deine Dauben / frembde Tauben bringen / ſo gib ihnen zu freſſen Laimen von einem alten Backofen / mache den Laimen an / mit ein wenig Anis / das freſſen ſie gerne / und andere Dauben riechen es von denen / und fliegen mit ihnen hinein in den Schlag.

112. Wie man ſeine Dauben nicht allein alle behalten / ſondern es auch alſo machen ſolle/ daß andere Dauben auch zu ihnen kommen / und bey ihnen bleiben.

Nimb Herings-Lacke/ Hanff-Saamen/ Wicken/ Erbiß/ gebrannten Leim/ Urin/ Saltz/ Bohnen-Mehl und Hönig/ dieſes alles miſche untereinander/ in einer Pfannen/ laſſe es wohl ſieden und kalt werden/ und mache eine Maſſam daraus/ lege es in das Dauben-Haus/ daß ſie darvon eſſen/ diß ſolle ein gut Stuck ſeyn/ dann welche Daube darvon friſſet/ die wird wegen des Geruchs alle andere Dauben mit ſich bringen/ die zu ihr kommen/ und wann er nicht mehr dann nur ein paar Dauben hätte/ ſo ſolle er doch mit dem einigen Paar/ die andern alle fangen können.

113. Daß die Hüner viel Eyer legen.

Giebe ihnen Haaſen-Lorbeer/ und Haaſen-Dreck/ klein zerrieben/ und in naſſe Kleyen geſtreuet und untergemenget/ laſſe ſie es alſo freſſen/ ſo legen ſie wohl/ giebſt du es ihnen 2. oder 3 malen/ ſo legen ſie ſich zu Todte.

Oder giebe einer jungen Hennen/ wann ſie anfahen will zu legen/ eine halbe Ahlrupen Leber/ ſo wird es eine gute Leg-Henne/ giebſt du es ihr aber gantz/ ſo wird ſie ſich zu todte legen.

Sonſten aber/ wann man Geiß-Rauten nimbt/ und daſſelbige den Hennen zu freſſen giebet/ ſo legen ſie viel und groſſe Eyer.

Speiſſet man ſie mit Hanff-Körnern und Neſſel-

Neſſel-Saamen/ ſo legen ſie den gantzen Winter.

Wann aber ſonſten die Hüner nicht legen wollen/ ſo gieb ihnen nur ſchwartzen Coriander/ ſo werden ſie bald darauf zu legen anfangen.

Notandum, die Kerne von den Wein-Trauben/ die Bohnen und die Hülſen von den Bohnen/ machen die Hüner gantz unfruchtbar/ daß ſie nicht wohl legen noch bruten.

114. Eyer lang gut zu behalten.

Wann man die Eyer in Aſchen oder Rocken ſetzet/ ſo bleiben ſie das gantze Jahr gut/ ſie müſſen aber auf den ſpitzigen Ort ſtehen/ und auf keiner Seiten liegen.

115. Eine Henne durch den Kopff zu ſtechen/ daß es ihr im geringſten nicht ſchade.

So man einer Hennen den Kopff auf den Tiſch leget/ ihr ein Meſſer recht mitten auf den Kopff ſetzet/ und mit einem Teller oder Hammer/ gantz durch den Kopff ſchläget/ alſo/ daß das Meſſer in dem Tiſch ſtecket/ wird es der Hennen nichts ſchaden/ wann nur das Meſſer geſchwind wieder aus den Tiſch gezogen/ der Hennen aber der Schnabel geöffnet/ und ein Bröcklein Brod darein geſchoben wird. Hätte ich es nicht ſelber probiret/ ſo würde ich ſolches zu glauben ſchwerlich bewogen worden ſeyn.

116. Zwo Hennen auf zweyen Fingern in eine Stuben bey Nachts-Zeiten zu tragen.

Gehe zu Nacht in einen Hünerſtall/ und

wann die Hüner zu ihrer Ruhe aufgeſeſſen / ſo halte ihrer zweyen zween Finger an die Spohren/ oder Klauen/ ſo ſitzen ſie auf / und leiden/ daß du ſie trägeſt/ wohin du willt/ ſo einen ſtarcken Schlaf haben die Hüner / die Hahnen aber ſind leichtlich zu erwecken.

117. Eine gantz wilde Henne ſo zahm zu machen/ daß ſie von ſich ſelbſten unbeweglich still / und in groſſen Furchten ſitze.

Willt du eine wunderliche Kurtzweil anfangen/ ſo nimb eine Henne / die ſeye beſchaffen / wie ſie wolle / ſetze ſie auf einen Tiſch / halte ihr den Schenckel auf den Tiſch/ fahre ihr mit einer Kreiden über den Schnabel herab/ nach der Länge hinaus / daß die Kreyde von dem Schnabel an/ einen ſtarcken langen Strich auf den Tiſch mache / laſſe die Henne alſo ledig / ſo wird ſie gantz erſchrocken ſtille ſitzen / den Strich mit unverenderten Augen ſehen / und wann nur die Umſtehenden ſich ſtille halten / nicht leichtlich von dannen fliegen / eben dieſes geſchicht auch/ wann man ſie auf einen Tiſch hält / und ihr über die Augen einen Spahn leget.

118. Eine lebendige Henne ungebunden auf der Erden liegen machen / daß ſie nicht darvon lauffe.

Wann man einer Henne die Füſſe zuſammen bindet / und ſie auf die Erden niederleget / ſo wird ſie erſtlich flattern / und ſich loß reiſſen wollen / wann ſie aber verwundet / wird ſie endlichen mit der Bruſt auf dem Pflaſter ligend bleiben.

Machet

Machet man ihr nun einen Strich vor das Geſicht / und läſſet ſie ſolchen anſehen / ſo beharret ſie darauff mit den Augen / und wann man ihr auch die Füſſe gleich wieder aufbindet / ſo wird ſie doch ligen bleiben / und den Strich anſehen/ ja ſich auch nicht leichtlich darvon bringen laſſen. Hiervon kan keine andere Urſach gegeben werden / als die ſtarcke Einbildung/ und iſt die Probe leichtlich zu thun/ kan auch dergleichen bey andern Thieren beobachtet werden.

119. Daß ein Hahn des Nachts nicht kråhe.

Wann man einen Haus-Hahn das vorderſte Spitzlein von der Zungen abſchneidet / ſo kråhet er des Nachts nicht / welches Buben-Stuck einsmahls ein Knecht gethan/ darmit er nicht immer ſo frůh hat auffſtehen dörffen.

Von den Hunden.

119. Hunde abzurichten / daß ſie einen Diebe aufſuchen / und angreiffen / wann er gleich ſchon zimblich weit/ und entwichen iſt.

Solches ſolle in Engeland unterſchiedlicht practiciret werden / ſo gar / daß ſolche Hunde einen Dieb ſpůhren/ wann er auch gleich ſchon zu Schiffe gegangen / und deshalben in das Waſſer ſpringen/ und auff das Schiff zuſchwimmen / daß man ſie hinein nehmen muß / da ſie dann unter ſehr vielen Leuten den Dieb / der den Diebſtahl begangen/ anfaſſen / wie aber ſolches zugehet / ſolle hiermit angezeiget werden : Die Herren und Leute ſo

ſolche Hunde halten / führen den Hund an den Ort / wo der Diebſtahl geſchehen / und der Dieb ſeinen Fuß niedergeſetzet ; und weiln man ſie nun ſchon gewehnet / dieſer Spuhr nachzugehen / ſo werden ſie alſobalden loß gelaſſen / und verfolgen ſie dieſe Spuhr auch ſo genau / wann es nur nicht geregnet / daß es ihnen nicht fehlet ; ſondern der Dieb gewiß von ihnen gefunden wird. Die Abrichtung aber gehet alſo zu ; Man lieſet junge Hunde aus / von dieſer Art / ſo von guter Stärcke und Gröſſe ſind / und wann ſie das Alter haben / wie man ſie ſonſten abrichtet / auff das Jagen / ſo führet man ſie an ſolche Ort / als Kammern und Zimmer / und leget Beutel mit Gelde / Silber-Geſchirr / und dergleichen Sachen an einen Ort / die gewöhnlich pflegen geſtohlen zuwerden / die beſtreichet man mit einer gewiſſen ſtarck-riechenden Sache / als mit Fleiſch / Speck / alten Käſe / und dergleichen / und mit dergleichen beſtreichet ein anderer / auch ſeine Schuhſolen / und gehet mit ſolchem Beutel / Silber-Geſchmeid / oder was es iſt / nicht gar weit. Wann nun der Hund die Stelle gerochen / und dergleichen Geruch auch an den Fußſtapffen findet / führet man ihn gar genau auff der Spuhre fort / bis er die Perſon findet / die man zum Abrichten brauchet ; darauff führet man den Hund wieder zurucke an den vorigen Ort / da thut man ihme gütlich und ſchön / und giebt ihm etwas zu freſſen ; dergleichen thut man mit andern Geruche / der immer gelinder iſt / etliche mahlen / bis man endlich nichts Riechendes mehr gebrauchet / ſondern nur einen Menſchen / der gar ſchwitzig / und erhitzt iſt / deſſen Geruch der

Hund

Hund gar balden empfinden kan; und der wird immer weiter und weiter gelaſſen; bis endlichen der Hund aller/ auch der gelinden Spuhren/ gewohnet. Wiewohln darbey zu mercken/ daß ein Dieb/ wann er in dem Handel des Stehlens begrieffen iſt/ wegen habender Sorge/ Furcht/ und Vorſichtigkeit/ und andern dergleichen Regungen/ eine groſſe Wallung in ſich befindet/ deswegen in ihme die Geiſter viel ſtärcker aushauchen/ und gantz andere Beſchaffenheit haben/ als anderer gemeiner Perſohnen; Alſo/ daß ein Hund ſolche von deſſen Fußtritten/ hinderſtellige ungemeine Theiligen/ zumahln ſolche auch bey etwa vorgegangenē Lauffen des Diebes ſtärcker/ und in gröſſerer Menge überall an der Erden kleben bleiben/ gar leichtlich vor andern riechen/ und derſelben nachgehen kan. Auch iſt dieſes darbey zu mercken/ daß die Meiſter/ ſo ſolche Hunde halten/ dieſelbigen ſehr wohl in acht nehmen/ ihnen einerley/ und zwar nicht gar gute/ Speiſen geben/ und ſie mehrentheils an einem Orte laſſen/ darmit ihnen der Geruch nicht verderbet werde.

120. Daß aus einem Hunde und Wolffe/ die Art gezeuget werde/ ſo Wolff-Hunde genennet werden.

Plinius nennet diejenigen Hunde/ ſo aus einem Wolffe oder Hunde gezeuget werden/ Crocutas, welches auff teutſch ſo viel heiſſet/ als Wolff-Hunde/ von dieſen ſagt er/ daß ſie alles mit den Zähnen zermalmen/ und/ was ſie freſſen/ gleich verdauen. Galenus ſagt/ daß aus einem Wolffe eine Hündin/ und aus einem Hunde eine Wölffin könne empfangen

gen und beſämet werden / die Befruchtung auch behalten / und zur Vollkommenheit bringen / daß ein gemiſchtes Thier daraus werde. So ſchreibet auch Albertus, daß aus einem Wolff und Hunde / ein groſſer Hund werde gezeuget werden / welchen man Maſtinus nenne / ſo ſonſten der Nahme eines ſtarcken Hauß-Hunde iſt / und daß ſolches wahr ſey / kan ich bezeugen / indeme ich vor wenig Jahren an eines groſſen Herrn-Hofe geweſen / da ein Wölffin / die gantz klein dahin gebracht / und ſo zahm aufferzogen worden / daß ſolche mit andern Hunden in dem Schloß überall herumb gelauffen / auch endlichen mit einem Hunde zukommen / da ſie dann 5. ſolche Wolff-Hunde geworffen / die von der Wölffin geſäuget worden / ſo hernach gantz zahm geweſen / wie andere Hunde / und im Schloß mit herumb gelauffen / aber ihre rauberiſche Art / noch alſo klein / ſchon genugſam von ihnen ſpühren laſſen / welche hernach dem Hoff-Jäger übergeben worden.

121. Wie ſchnell-lauffende Laconiſche Hunde / von einem Hunde und Fuchs / gezeuget werden.

Es ſchreibet Ariſtoteles, und aus demſelbigen auch Galenus, daß ſich ſolche Thiere mit einander begatten / die zwar von Unterſchiedlichen Arten / aber von Natur doch nicht gar zu ſehr unterſchieden ſind / ſonderlichen / wann ſie gleich klein mit einander auffgehalten werden / in gleicher Gröſſe ſind / und eines ſo lang trächtig als das ander ſeye / wie dann gewiß / daß ſolches bey Fuchſen uud Hunden angehet / diejenigen Hunde aber / ſo aus einem

Fuchs

Fuchs und Hunde gebohren werden/ nennet man Laconiſche; da dann der erſte Wurff aus beyderley Art zugleich gemiſchet iſt/ wann es aber weiter gehet/ ſo verändern ſich die Geſtalten/ und endlichen werden ſie wiederumb der Mutter ähnlich/ ſolche Hunde nennet man nun Fuchs-Hünde/ und ſcheinet/ daß diejenigen Jagd-Hunde/ ſo zu Haſen gebrauchet/ und mit Nahmen Wind-Hunde/ und Wind-Spiel genennet werden/ am Kopffe etwas ſpitzig zugehen/ alſo das ſie mit ihren Mäulern denen Fuchſen nicht ungleich ſehen.

122. Daß ein Hündlein ſehr kurtzweilig werde/ gerne ſpiele/ hin- und wieder ſpringe/ liebkoſend belle/ gelinde beiſſe/ den Fuß als eine Hand gebe/ und was man hinwirfft mit dem Maule faſſe und hole.

Solches iſt endlichen nichts ſeltzames/ und laſſen ſich die kleinen Hunde zu allen Sachen gerne abrichten/ wie es dann auch welche giebt/ die dergleichen Hunde umb ein gewiſſes Geld zu allerley Luſt und Ergötzung abrichten/ und lehren/ hier aber wird ſolches nicht alſo verſtanden/ ſondern man muß dergleichen kleines Hündlein/ umb einen Affen ſeyn laſſen/ ſo wird es viel artig- und lächerliche Händel lernen/ wann es ſich aber gar mit demſelbigen begatten ſolte/ ſo wird die Zucht darvon überaus geſchickt werden zu allerhand Spiel-Wercke wie dann offt die Gauckler/ und dergleichen Landlauffer/ die Hunde zu allerhand ſolchen Gauckeley/

ckeley/ und Poſſen abrichten/ und hernach ſpielen laſſen.

123. Daß die Hunde ſtarck und ſchnell-lauffend werden.

Solches lehret Columella mit dieſen Worten: Wañ man an Hunden eine gute Art erhalten will/ ſo muß man ſie bisweilen an einem anderen Thiere ſaugen laſſen / weiln die Milch und die Geiſter von einer Säug-Amme/ allezeit dem Gemüth mehr Nahrung giebt/ als dem Leibe. Nun vermeinet man/ wann man Hunde zur Jagd aufferziehen wolle/ ſolle man ſie nicht ſaugen laſſen an gemeinen Hunden/ auch nicht an Ziegen / oder Schaafen/ weil ſie darvon nur träg/ und ſchwach würden/ ſondern an einer Hünde/oder Stück Wild/oder zahmen Löwen/ oder Rehe/ oder Wölffin/ ſo würden ſie ſtarck und ſchnelle werden/ und wird auch dafür gehalten/daß/neben der Mutter-Milch/ den jungen Hunden nichts beſſer/ als wann man ihnen etwas Blut von den Thieren/ ſo die Hunde gefangen/ gebe/darmit ſie allgemach an die Jäger-Koſt gewöhnet würden/ auch wird dafür gehalten/ daß wann die Hunde alſo klein mit der Kühe-Milch auffgezogen werden/ daß ſie hernach deſto friſcher und behertzter auch an die allerwildeſten Ochſen gehen.

124. Wo die groſſen Löwen-Hunde herkommen.

Porta gedencket/ daß aus einem Hunde und Löwen/ die Art Hunde komme/ ſo Löwen-Hunde genennet werden/ und bekräfftiget ſolches aus unterſchiedlichen Authoribus, und will/daß die Arcadiſchen

ſchen Hunde zu erſt von Hunden / und Löwen wä-
ren gezeuget worden.

125. Wie kleine Hündlein zu zeugen.

Das Frauen-Zimmer hält ſolche kleine Hündlein ſehr hoch und werth / ſo in der / in dem Adriatiſchen Meer / nicht weit von Raguſa / liegenden Inſul / vor alters Melita, heutiges Tages Meleda, oder Melada genannt / gezogen würden / und dahero dann ſolche kleine Hündlein Meliteer-Hündlein genennt werden / wie ſie aber zu wege gebracht werden / ſcheinet Ariſtoteles zu lehren / wann er alſo ſpricht: warumb haben unter den Thieren etliche einen ſo kleinen / etliche aber einen gar groſſen Leib? Worüber man nun zweyerley Urſachen geben kan / nemlichen daß ſolches entweder von dem Ort / oder von der Speiſe herkomme / wann nemlich jener gar enge / und dieſe gar wenig iſt. Welches dann etliche mit jungen erſtgeworffenen Hunden auch verſuchen / und die Hündlein in enge Hüttlein einſperren / und alſo erziehen / welche / ob ſie gleich niedrig ſind / doch an allen Gliedern nicht ſo wohl geſtalt werden / wie man an den Meliteer-Hündlein ſiehet / weiln zwar der Ort etwas thut / die Natur aber ihre Würckung nicht auf gleiche Weiſe einſchräncken läſſet. Ein gewiſſer Author ſchreibet / daß dieſe Meliteer-Hündlein bey den Sibaritern überaus hoch und lieb gehalten worden / weil ſie unter den Hunden nichts anders ſind / als die Zwerge unter den Menſchen / die wurden aber nur zur Luſt gehalten / und niedlicher geſpeiſet als andere / dienen aber ſonſten zu nichts / die man darzu

erwehlet / můſſen gar klein ſeyn/ alſo/ daß wann ſie gleich ihr gehöriges Alter haben / ſie dannoch nicht gröſſer ſind / als eine groſſe Mauß / darzu můſſen ſie viereckicht vom Leibe ſeyn / keinen groſſen Kopff/ ein kleines Maul/ und eine eingebogene Naſen haben / die man ihnen/ weil ſie noch klein ſind/ deßwegen einbricht. Auch můſſen ſie lange hangende Ohren / ſehr kurtze Schenckel/ zimblich groſſe Füſſe / einen langen Schweiff / und am Halſe bis auff die Helffte des Leibes/lange Mähnen haben/ſo/daß der ůbrige Leib ſichet/als wann er geſchoren wäre ; von Farbe můſſen ſie weiß ſeyn / oder auch gantz rauch/und mit ſehr langen Haaren. Wann man dieſe in ein enges Gebäuer einſperret / und ihm gar wenig zu eſſen giebet / daß ſie nie ſatt werden / läſt man ſie hernach zu mit andern / ſo bekommet man noch kleinere.

126. Daß ein Hund klein bleibt / wie er geworffen worden.

So ſolle man ihme nichts zu Trincken geben / oder ein wenig Eberwurtzel eingeben.

Daß die Hündlein ſchöne lange Locken und Zotten bekommen.

So kan man nur an die Oerter / wo ſich ſolche Hunde hinlegen / abgeſchorne Schaafs-Wollen und Felle hinlegen / dann wann ſie dieſe ſtets vor Augen haben / ſo bringen ſie Jungen / die lange Mähne haben/ wie die Löwen.

126. Hündlein daß ſie klein bleiben.

Man beſtreichet die Bologneſiſchen / zarten und

und jungen Hündlein / von erſter Jugend an / an den Füſſen / Gelencken / und Rückgrad mit ſtarckem Spiritu Vini. Et forſan eo modo Pygmæi ex infantibus formari poſſent.

Von den Hunden.

127. Wann ein Hund abnimmt/ oder ausdorret.

Die Erfahrung bezeuget / daß die Hunde zum öfftern/ ob ſie gleich noch ſo viel zu freſſen habẽ/dennoch ſehr abnehmen / oder ausdorren / dieſen kan man aber leichtlich helffen / ſo man ihnen nur zum öfftern viel Butter zu freſſen giebet / wann er nun darvon nicht wieder zunehmen will / ſo iſt es ein gewiſſes Anzeichen / daß ſie den Wurm unter der Zungen haben / welchen man ihnen mit einer Nadel ausgraben muß / wann hernach dieſes auch nicht hilffet / ſo iſt weiter kein Rath mehr.

128. Wann ein Hund einen böſen Halß hat.

Wann die Hunde dieſe Kranckheit haben / ſo pflegt man ihnen Menſchen-Koth / und Hunds-Koth / auffzulegen/ oder umb den Halß züſchlagen.

Eine Mauß mit Eiſen-Kraut gekochet und getruncken / ſolle auch gut dafür ſeyn.

129. Wann ein Hund verwundet wird.

Wann ein Hund eine Wunde bekommet / und er nur den Schaden mit der Zungen erreichen kan/ ſo

ſo hat es keine Noth mit ihm / dann er hat gar eine heylſame Zunge / wann er ſeine Schåden errei-chen / und belecken kan / ſo heylet der Schade von ihme ſelber / kan er aber den Schaden mit ſeiner Zungen nicht berůhren / und erreichen / ſo gieſſe man ihme/ſo es nur eine ſchlechte Fleiſchwunde iſt/ Spiritum Terebinthi darein / und waſche ihme den Schaden mit einer Brůhe oder Geſöde/ darinnen Johannis-Kraut/ Ehrenpreyß/ Sanickel/ Sinau und Perſicaria geſotten/ wohl.

Oder man låſſet nur Taback-Safft in die Wunden tropffen.

Oder man gebrauchet Regen-Wůrmer in die Wunde / dann ſelbige heylen gar ſchön/ und ziehen alle Wunden gewaltig zuſammen. Darumb wåre rathſam/ſo ein Haußwirth allezeit Regen-Wůrmer / Mayen-Wůrmer und andere dergleichen nutzliche und nöthige Wůrmer in Hönig liegen hat/ daß man ſie in Nothfall gebrauchen kan/ oder man beſtreichet ihnen die Wunde mit Taback und Johannis-Blumen-Oel.

130. Daß die Hunde nicht wůtig werden.

Wann die Hunde råudig und ſchåbigt werden/ und gar eine unreine Haut bekommen / ſo ſchabe die åuſſerſte Schale von Scheißbeern-Holtz/ und behalte die unterſte / thue guten reinen Schwefel darzu / und Alaun/ſtoſſe dieſes alles klein/ thue auch altes Schmeer und ungeſaltzne Butter darzu / laſſe es in einem Topffe wohl mit einander auf ſieden / rühre es wohl durcheinander / und wann es kalt worden iſt/ ſo ſchmiere die Hunde darmit.

131. Daß

131. Daß die Hunde nicht wütig werden.

Die Hunde haben unter ihrer Zungen eine Ader/ in Geſtalt eines Würmleins/ von rund und langer Form/ wann man ſelbige heraus nimbt/ ſo wird der Hund von allem Wüten befreyet bleiben/ ja man wird dardurch verſchaffen/ daß er kein gar ungeſtümiges Anbellen wird von ſich hören laſſen/ noch jemand einigen gefährlichen Biß verſetzen.

132. Den Biß vön Wütigen Hunden an dem Viehe zu heylen.

So ein wütiger Hund ein Vieh oder andern Hund gebiſſen hat/ ſo tauche man nur daſſelbige Viehe/ oder Hund/ geſchwind in ein kaltes Waſſer/ und gebe ihme Butter und Brod zu freſſen/ und binde ihme alſobalden Menſchen-Harn darauff.

Item nimb weiſſen Senff/Jachandelbeer/oder Wacholderbeer/ und Ebernholtz/ dieſes alles untereinander geſtoſſen/ und geſchabet/ und in Hönig zuvor ein wenig warm laſſen werden/ und zerlaſſen/ darnach Mayen-Butter auff ein Stuck Brod geſtrichen/ und obgemeldte Stuck/ oder Materien/ ſo viel einem daucht/auf das Brod und Butter gethan/ und dem Viehe oder Hund zu freſſen gegeben.

133. Den Biß von wütigen Hunden an den Menſchen zu heylen.

Nimb Angelica-Kraut und Wurtzel/und Raute/ und zerſtoſſe dieſe drey Dinge wohl/ und mache

mit Hönig ein Pflaſter daraus / lege es über den Schaden / es ſeye Schlangen oder thörichter Hunds-Biß / ſo zeucht dir das Pflaſter allen Gifft heraus.

Oder nimb Gummi Oppopanac. 3. Loth/ Pech 12. Loth / zerlaſſe das Gummi in guten ſtarcken Wein-Eſſig / miſche es durcheinander / und mache ein Pflaſter daraus / und lege es auff den Schaden.

134. Wann die Hunde triefende Augen haben.

Triefende Augen bekommen die jungen zarten Hündlein leichtlich von Fleiſchfreſſen / waſche ihnen aber die Augen mit warmen Waſſer alle Tage fein wohl aus / und lege das Weiſſe von einem Ey / mit Meel vermiſchet / Pflaſtersweiß darüber / ſo wird es bald anderſt mit ihnen werden.

135. Wie die ſo genannten Loch-Hündlein / und Schlieferlein auf den Dachſen- und Fuchsfang wohl abzurichten.

Der allerbeſte und leichteſte Weg / ſie abzurichten / iſt dieſer / man ſolle umb dieſelbige Zeit / wann die alten Füchſe oder Dächſe ihre Jungen haben / die alten Schlief-Hündlein nehmen / und unter das Erdreich ſchliefen laſſen ; Wann ſie dann anfangen / in der Höhle zu bellen / ſolle man mit den andern jungen Hündlein für ein jedes Mund-Loch tretten / und gar ſtill vor der Höhle halten / und ſie auch kämpffig / und beiſſig werden laſſen. Wann aber der alte Fuchs / oder Dachs gefangen iſt /

iſt/ und nur allein ihre Jungen in Schlupffloch ſind/ ſo ſolle man die alten Lochhündlein zuſammen kuppeln/ darnach die Jungen in das Schlupffloch zugleich mit lauffen laſſen/ und hetzen und ſchreyen: Wohl dran! Wohldran! Mein Lochle! hau hau/ haſche ihn/ haſche ihn/ wann ſie dann irgend einen jungen Dachſen/ oder Fuchſen erhaſchen/ ſolle man denſelben ihnen laſſen in dem Schlupffloch umbringen/ und erwürgen. Indeme ſie aber alſo in dem Dachsloch ſtecken/ ſolle man gar wohl zuſehen/ daß die Höhle mit dem Grund unverſehener Sache nicht verfalle/ und die jungen Hündlein beſchädige: darnach ſolle man die jungen Füchßlein und Dächßlein nach Hauſe tragen/ die Leber und Schweiß mit Käs/ und Schmaltz röſten/ und alſo den Hunden zum Jagd-Recht zu freſſen geben/ und allwegen den todten Kopff/ vom Wildſtuck ihnen zeigen.

137. Alle Hunde in einem Dorffe zuſammen zu bringen.

Nimb das Kraut Hunds-Zunge/ mit einem Froſch-Hertzen/ und ihrer Matrice an einen Ort gelegt wo man hin will/ ſo verſamlen ſich daſelbſt die Hunde in dem gantzen Dorffe: und ſo du daſſelbige unter deiner groſſen Zehen haſt/ ſo erſtummen alle Hunde/ und ſo du ferner ſolches Kraut an den Halß eines Hundes hängeſt/ alſo/ daß er es nicht mag anrühren mit dem Maul/ ſo laufft er ſtets Ringsweiſe umb wie ein Rad/ biß er auf die Erde nieder fället/ als wäre er todt.

139. Einen jungen Hund zu erkennen / ob er guter Art ſeye.

Diß kan man bey jungen Hunden / weil ſie noch klein ſind / an den Füſſen mercken / ob ſie groß und ſtarck werden wollen / dann wann ſie breite Füſſe/ ſtarcke Beine/ vornen niedrig / und hinten hoch/ ein groß glatt-adericht Haupt haben/ welche groſſe Adern / nicht aufgereckte / ſondern hangende groſſe Ohren/ einen länglichten Leib / einen feinen gleichen Rucken/ der in der Mitten nicht hocherhaben/ hoch/ ein-oder niedergedruckt iſt/ nicht ſo gar eingebogene hohle / ſondern fein zu einer Krümme zuſammen-gehende Seiten / und dicke fette Hinter-Backen beſitzen / auch über den Schwantz fein breite ſind / ſolche wollen feine ſtarcke Hunde werden/ ſonderlich wann ſie fein muthig ſind / und ſich erſtlich an ein Ding machen / weiln ſie noch kleine ſind / wie gemeiniglich die jungen Engliſchen Hunde pflegen zu thun

Von unterſchiedlichen Roß-Artzneyen.

139. Wieder den Wurm der Pferde.

Laſſe das Pferd drey Tage nacheinander purgiren / mit Haſel-Wurtzel / und ein Monat nachdem / noch einmahln / inzwiſchen gebrauch folgende Salbe: Nimb Lein-Oel/ Terpentin jedes 8. Loth/ laſſe ſie zergehen/ und thue darzu Grünſpan 1. Loth/ ſublimirten Mercurii 2. qu. und ſchmiere das

Pferd alſo / daß es die Wunden nicht lecken könne / ſonſten müſte es ſterben.

140. Wann einem Pferde die Füſſe verböllet ſind.

Dieſes geſchicht leicht im Sommer / wann die Pferde in der groſſen Hitze auf harten hitzigen Erdreiche gehen müſſē / alsdann laſſe man ihnen die Eiſen abnehmen / miſche friſchen Kühe-Miſt mit Eyerklar / und ſchlage ihnen ſolches über / ſo wird es beſſer.

141. Wider das Huſten der Pferde.

℞. Süßholtz gantz klein geſchnitten / und dem Pferd unter das Futter gegeben / vertreibt den Huſten / und das Keichen / und die Pferde freſſen es gerne.

142. Wann ein Pferd nicht freſſen will.

Nimb Sevenbaum / Fœnum græcum, und ein wenig Teuffels-Dreck / oder jedes gleichviel / vermiſche ſie wohl unter einander / und giebe darvon dem Pferd einen Löffelvoll / angefeuchtet / ſonſten bläſet es die Matern aus dem Futter darvon.

143. Wann einem Pferde Beulen gedruckt.

Tuncke einen Wieſel-Balg in Brandwein / oder waſche die Bäulen darmit.

144. Wann ein Pferd den Fuß vertretten hat.

Nimb friſchen Leim / miſche darunter einen

Schuß Büchſen-Pulver/ und ſchlage es dem Pferde über.

145. Wann ein Pferd kollert.

Schmiere das Gebiſſe am Zaum ſtarck mit Muſcaten-Nuß-Oel/ ſo wird er ſanfft.

146. Ein tiefgedrucktes Pferd bald zu heylen.

Waſche die Wunden aus mit friſchem Urin/ und ſtreue darein Taback-Aſchen/ ſo wirſtu Wunder ſehen: dann die Aſchen friſchet das ungeſunde Fleiſch/ reiniget die Wunden/ und machet friſch Fleiſch.

147. Daß ein Pferd den Wurm nicht bekomme.

Laſſe das Pferd alle Monat mit Sevenbaum purgiren/ das iſt/ giebe demſelben im Futter/ ein wenig Sevenbaum zu freſſen/ monatlich im abnehmenden Liecht/ ſo bekommet es den Wurm nicht.

148. Ein Pferd dermaſſen zu ſtärcken/ daß es ohne Futter/ 2. oder 3. Tag/ 30. oder 40. Meylen lauffen kan/ worbey es aber trincken muß.

Nimb pulveriſirter Meiſter-Wurtz/ Beerwurtz jedes 2. Loth/ Eberwurtz 3. Loth/ vermenge es mit einer Handvoll Haber-Meel wohl/ feuchte es mit Brandwein oder Malvaſir an/ thue ein Gran Zibeth darzu/ und ſo viel Safft als man aus einen Knoblauch Haupt bringen kan/ vermiſche es zu einem Teige/ und backe auff einem heiſſen Ziegelſtein 3. Kuchen darvon.

Wann

Wann nun dein Pferd einen weiten Weg lauf-fen ſolle/ ſo nimb eine dieſer Kugel / ſtoſſe ſie gar klein/ und gieſſe guten Brandwein darauff/ vermache es in ein Schwåmlein / und lege es dem Pferd in das hohle Gebiß / oder Mundſtock / ſo wird er muthig / giebe ihme auch in dem letzten Futter vor der Reiſe etwas zerſchnitten Meiſter - oder Eber-Wurtz.

149. Wann ein Pferd röchelt.

Nimb Bibergeil 1. Loth / Teufelsdreck / rothen Bolus jedes 2. Loth/ mache daraus drey Kugeln/ eine ſo ſchwehr als die andere / giebe es dem Pferde mit laulichtem Wein ein/ auff 1. mahln/ reite oder treibe das Pferd darauff / bis es warm wird / wo es nöthig iſt / ſo gebrauchet man des andern Tages noch eine Kugel.

150. Ein gewiſſes Mittel / wann ein Pferd die Mauchen hat / wie man ſolchem gleich helffen mag.

℞. Wild Katzenſchmaltz anderthalb Loth / Hönig 1. Loth/ Leinöl 1. qu. friſcher Butter anderthalb Loth / Spaniſcher Fliegen ein halb Loth / vermiſche alles wohl kalt unter einander/ und reibe dem Pferde die Mauchen 1. mahl oder 2. ſo wird dieſes Ubel unfehlbar vergehen / man muß das Pferd binden/daß es nicht mit dem Munde darzu komme/ und auch zum wenigſten 8. Tage das Waſſer meyden.

152. Ein ſchönes Secretum, die Pferde zu färben.

℞. Nimb ungelöſchten Kalch 16. Loth / oder

Löffel / rothen Weinſtein 8. Loth oder Löffel / ſchö-ner Goldglett 2. Löffel/ Silberglett 4. Löffel/ vermiſche alles wohl untereinander / gieſſe der allerſtärckeſten Holtz-Laugen von Buchen- oder Eichen-Aſchen gemacht daran / rühre es wohl untereinander / darmit waſche oder netze dem Pferde die Haare darmit / ſo werden ſie das erſte mahln roth/ das anderemahl braun/ und das drittemahl ſchwartz.

152. Weiſſe Flecken auf ſchwartze Pferde zu machen.

℞. Operment 4. Loth / ungelöſchten Kalch 8. Loth / mache es mit Menſchenharn an / zu einer Salben / alsdann brauche es / und laſſe es 24. Stunden darauff liegen / waſche es dann mit Waſſer ab.

153. Den Pferden/ ſo nicht Stallen können/ zu helffen.

1. Wann ein Roß nicht Stallen kan / ſo nimb Lorbeeren / ſtoſſe ſie klein / geuß Wein darunter / und giebe es dem Roß ein.

2. Nimb Seyffe/ thue ſie dem Pferde hinten in den Leib / einen Tage zweymahl.

3. Nimb Bilſen-Kraut/ ſeude es in Eſſig/ geuß es ihme in den Halß / wann es kaum eine halbe Stunde ſtehet/ ſo ſtallet es.

4. Oder ſtoſſe Krebs-Augen / ſtreue ſie auff ein Schnittlein Brod/giebe es ihme zu eſſen / in einer Viertelſtunde ſtallet es.

5. NB. Die Reuter laſſen einem Roſſe / ſo es nicht ſtallen kan / eine feine groſſe friſche Lauß/oder

Wantze

Wantze/oder Filtzlauß/vornen in den Schlauch kriechen/oder eine Fliege/und halten den Schlauch zu/daß ſie darinnen herumb lauffe.

6. Oder führe es auff einen Miſthauffen/oder in einen Schaafſtall/ſo ſtallet es auch alſobalden.

153. Einen vernagelten Pferde zu helffen.

Wann ein Pferd vernagelt iſt/ſo briche ihme das Eiſen ab/und nimb Hartz/das wohl geſotten iſt/mit altem Schmeer/und binde es dem Pferde darauff. Wiltu aber den Nagel wiſſen/ſo geuß dem Pferde kalt Waſſer auff den Huff/welcher dann am erſten trocken wird/den ziehe.

Oder nimb Mäußöhrlein-Kraut/ſamt der Wurtzel/und giebe dem Pferde/ſo der Nagel ausgezogen/im Futter zu eſſen/3. Tage nacheinander/ſo heylet es in 3. Tagen.

Oder nimb Ofen-Ruß/und weiſſes von Eye/menge es untereinander und binde es auf.

154. Ein bewährtes Stück für den auswerffenden Wurm der Pferd.

Für den auswerffenden Wurm der Pferde/ſolle nichts beſſer ſeyn/als zart gefeylt oder geſchoben Kupfer und Brod/dreymahlen dem Roß im Futter zu freſſen gegeben/ſo ſtirbt er.

155. Ein anderes bewährtes Stück/für den auswerffenden Wurm der Pferde.

Man läſſet im Mertzen ein oder drey Maulwürffe fangen/thut ſelbige in einen rauhen unverglaſurten Topf/verlutirt denſelben auf das be-

ſte / mit guten Laimen / und läſſet ſolchen bey einem Töpfer in ſeinen Ofen / wann er brennet mit Einſetzen / ſo findet man hernach ſelbige auf das beſte calcinirt, die ſtöſſet man zu Pulver / ſiebet es durch ein rein Haar-Sieblein / und verwahret es von der Lufft auf das beſte / wann man nun ſolche gebrauchen will / ſo vermiſche man es unter zart-pulveriſirtes Spiß-Glaß / und macht es mit Hönig zu einen Sälblein / das leget man nun Pflaſter-weiß auf / das tödtet den Wurm an Menſchen und Vieh.

156. So ein Pferd den Wurm hat.

So nimbt man Wermuth / Pfeffer / Knoblauch / Bertram mit alten Schmeer / wohl unter einander geſtoſſen / und ſchmieret damit die offnen Wunden wohl / und legt Pflaſter darauf / das heilet gewaltiglich.

157. Herrn Grafen von Montfort / bewährtes Pulver zu den Pferden / ſo denenſelbigen für viel zufallende Kranckheit gut iſt.

℞. Entzian 1. Loth / Fœnugræc. 1. Loth / vermiſche alles klein pulveriſirt unter einander / und giebe alle Jahr zweymalen / als im Frühling und Herbſt / dem Pferd unter dem Futter / das Pulver muß ein wenig genetzet werden / was nun einer von dem Pulver in drey Fingern faſſen kan / das muß man ſelbigen auf das Futter ſtreuen / 12. oder 14. Tage darvor oder darnach / ſolle man den Roſſen die Knie-Ader ſchlagen laſſen / das Roß

muß

muß man aber dieſe Zeit warm träncken/ allerweg ein heiß ſiedend Waſſer in das kalte gieſſen/ daß es laulicht wird/deßgleichen magſtu zu Zeiten dem Roſſe einen gebäheten Schnitten Brod in einen ſtarcken Wein genetzt/ zu freſſen geben.

158. Ein ſchönes Secretum, wann ein Gaul rotzig iſt.

So nimb junge Hunde/die noch blind ſeynd/ brenne ſie in einem reinen Topff zu Pulver/ mache ihn mit einer Stürtzen zu/ laſſe aber ein Loch darinn/ nimb Hopfen/ und koche das in Covent/ in einen Hafen/ thue darnach dem Roß den Sack oben darüber/ daß der Brodem ihm in die Naſen-Löcher gehe/ wann du daſſelbige gethan haſt/ſo nimb des Pulvers von den Hunden/ und ſtoße es dem Roß in die Naſen-Löcher/ das thue ein oder zweymaln/ ſo hilfft es/ ſo das Pferd jung iſt/ iſt es aber alt/ ſo hilfft es ein Jahr.

159. Eine braune Salbe für die Pferde zu machen/ vor alle Brühe/ alle Geſchwulſt/ alle Schläge/ alle Beulen/ es ſeye unter dem Sattel/ oder anderswo/ alle Tritt/ ſie ſeyen offen oder nicht/ vor Rappen oder Maucken.

Ein Nöſel Hönig/ Grünſpan/ Alaun/ Q. Fernis/ ein wenig Wein-Eſſig/ ſtoſſe den Grünſpan und Alaun klein/ und nimb darnach einen glaſurten Topf/ thue alles darein zuſammen/ rühre es durch einander/ ſetze es zum Feuer/ laſſe es fein gemach ſieden/ warte es fleiſſig/ daß es nicht über-

überlauffe / laß niemand darzu gehen / laß ſo lange kochen / biß es roth wird / nimb es darnach ab / laß es kühlen / und rühre es durch einander / ſo haſt du gewiß eine gute Salbe / Geldes-werth / mercke aber / wann es eine Weile kochet / ſo wird es gelb / iſt aber nicht genug / dann wann es zu lange kochet / ſo verdirbt es. Wann einem Pferd das Enter ausbricht / muß dieſes auf die Tritt und Enter-Brüche mit Hanff-Werck aufgebunden werden; die andere Schäden aber ſchmieret man nur mit der Salbe und wann ſonſten kein ander Pulver helffen will / ſo hilfft dieſe Salbe.

160. Gute Harn-Salbe.

Nimb gelb Wax / Pech-Hartz / Hirſchen-Unſchlit jedes ℔ß. Terpentin / Butter / auch ℔j. dieſe Materien in einem Tiegel zur Salben gemachet / iſt die rechte Harn-Salbe.

161. Ein köſtliches Recept und gut Waſſer / wann ein Pferd verwundet / geſchoſſen / oder verbrandt iſt.

Erſtlichen / wann es im Frühling iſt / ſo nimb Fröſchleich / thue es in einem neuen glaſurten Topf / mache den oben feſt zu / und ſetze ſolchen unter die Erden / laſſe ihn neun Tag darunter ſtehen / darnach nimb es wieder heraus / ſeyhe es durch ein Tuch / thue es in ein Glaß / und mache es feſt zu / laſſe es 12. Stunden an der Sonnen ſtehen / diß Waſſer heilet den Brand an Menſchen und Vieh.

162. Ein Küſſen unter den Sattel zu machen/ daß ein Roß nicht gedrucket werde.

Nimb ungebleichte Leinwand/ wie man ſie zu den Sattel-Küſſen pflegt zu nehmen/ tauche ſolche im Frühling/ in Fröſchleich/ und laſſe es trocken werden/ darnach laſſe Küſſen daraus machen/ es muß aber die erſte Fröſchleich ſeyn/die du in ſelbem Jahr ſieheſt/ ſo laufft kein Pferd auf.

163. Ein gut Pulver/ wann ein Roß gedruckt/ daß es inwendig ausheilet/nüchtern eingegeben.

℞. Teufels-Dreck/ grauen Schwefel/ rothen und weiſſen Bolus, und Zitwer-Saamen/ eines ſo viel als des andern/ vermiſche alles klein pulveriſirt unter einander/ und giebe es dem Pferd ein.

164. Ein fürtreffliches Recept, ein Pferd fett zu machen.

Nimb Ehrenpreiß/ Lungen-Kraut/ ſo in den Eychen wächſet/ Gundelreben/ Creutz-Salbey/ Eiſen-Kraut/ Wachholderbeer/ geſtoſſen Eychen-Laub/ Odermenig/ Heydniſch Wund-Kraut/ Wullen-Kraut/ Liebſtöckel-Wurtzel/ Weinreben-Aſchen/ alles an der Lufft gedörrt/ dann eines ſo viel als des andern genommen/ klein pulveriſirt unter einander vermiſcht/ durchgeſiebt und verwahret. Darvon gibt man einem Reit-Roß alle Wochen zwey oder dreymahln diß Pulver/ vermiſcht in einer Mulden/ einen Löfel voll/ und ſo viel Saltz darunter gegeben/ auch wird darbey er-

erinnert/ daß man den alten Pferden zweymahln des Jahrs zur Ader laſſen ſolle.

165. Wann ſich ein Pferd verfangen und verſoffen / deßgleichen auch verſchlagen hat.

Nimb guten Theriack 3. Loth / Lorbeer und langen Pfeffer jedes 1. Loth / Bibergeil vor 1. Gr. dieſes zuſammen geſtoſſen/ und mit wenig Wein gemiſcht/ theile es in 5. Theile / nimb einen Theil/ giebe es ihm in einer Maaß Wein/ ſo warm es erleiden kan / netze ein Tuch in Brunnen-Waſſer / decke es über das Pferd / und eine andere Kotzen darauf/ hüffte ihm auf / laſſe ihn zwey Stunde aufgehüfft ſtehen/ giebe ihm in der Zeit nicht zu freſſen / reite dann wo du willſt. Probatum eſt.

166. Vor alle Rehen der Pferde / ſonderlichen der Futter-Rehe.

Nimb Lorbeer / Muſcaten / Ingber / Weyrauch j des 1. Loth / das Weiſſe von 10. Eyern / diß al' wohl unter einander gemiſcht. Probatum

167. Den Pferden ein gut Freß-Pulver zu machen.

℞. Sadel-Baum/ Entzian / gelbe Violen-Wurtz / und ein halb Loth Fœnum græcum, Lorbeer / Beinbruch / grauen Schwefel jedes ℔j. Wachholderbeer/ Neſſelwurtz jedes auch ℔j. Helffenbein / Saltz jedes $\frac{1}{4}$. ℔. dieſes alles geſtoſſen/ und durch einander gemiſcht/ wann ein Roß kröpfft

oder

oder nicht zu nehmen will / ſo ſolle man alle Morgen einen Löffel voll Bier-Eſſig warm gemacht dem Roß eingieſſen / darnach ſolle man nehmen von dieſem Pulver ein Pfund / und allezeit Morgends und Abends einen Löffel voll unter das Futter beſprengt / und gemenget / damit es das Pferd nicht wegblaſen kan.

169. Wann einem das Vieh verhext und verzaubert iſt.

Nimb Durant / Gartheil / Creutz-Rauten / rothen Knoblauch / Beerwurtz / Widertham / Quentel / dieſe Stücke zuſammen gepulvert / und dem Vieh auf dem Brod zu freſſen gegeben / auf Walpurgis Abend / ſo kan kein Vieh bezaubert werden / man muß auch das Geſchirr oder Gefäß mit ſtoltzen Heinrich auswaſchen / ſo ſchadet es der Milch nichts / und die Kuhe mit Metter-Kraut gewaſchen / das Kraut muß aber in Urin gekochet werden. Probatum eſt.

170. Einen Nagel / Spannen-lang / und zweyer Meſſer-Rucken dick / mit den Händen drehen / daß er gleich einem Bohrer oder Neber werde.

Nimb einen Nagel / ſo groß du wilſt / lege ihn in ein Feuer / daß er wohl erglühet werde / laſſe ihn wieder erkalten. Willt du nun / kanſt du ein Wettens einem andern anbieten / du wolleſt dieſen Nagel durchdrehen / daß er gleich einem Bohrer oder Schrauben wird: Alsdann nim̃ ein Schnuptüchlein / winde es oben um die Blatten des Nagels /

gels/ daß es haffte / darnach nimb noch ein Tüch-
lein / wickle es unten um die Spitzen des Nagels/
halte das untere Theil ſtarck zu dir / und drehe o-
ben ſtarck/ ſo drehet ſich der Nagel ſo krumm / wie
ein Bohrer. Iſt leicht zu thun/ aber deme der es
nicht weiß / duncket es unmöglich zu ſeyn.

171. Wie man Weihen / Raben/Krähen und dergleichen lebendig fangen ſolle.

Kauffe aus der Apothecke / vor 3. oder 4. Kr. Krähen-Aeuglein / ſtoſſe es zu Pulver / oder zerſchneide es in Stücklein / wie den Jngber / dann nehme rohes Fleiſch oder Lebern/ und zerſchneide es auch in kleine Stücklein / damit ſie gantz von ihnen verſchlungen werden können. Mache darnach kleine Löchlein darein / und thue das Pulver oder Schnitzlein hinein/ und lege ſie an das Ort/ wo ſie hinzukommen pflegen / und ſobald ſie ſolches verſchlungen / werden ſie auf den nechſten hohen Baum fliegen / und ſo truncken darvon werden/ daß ſie von der Spitzen des Baums / auf die Erden herunter fallen / dann kan man ſie lebendig fangen.

172. Um zu machen/ daß eine Katz ein Feuer ausbruntze.

Es kam einsmaln ein luſtiger Geſell in das Bier-Haus/ bey ziemlich kaltem Wetter/ und fand daſelbſten ein gar ſchlecht und elendes Feuer/ und ſagte darauf/ daß er machen wollte / daß es die Katz mit Seichen auslöſchen müſſe; darzu nahm er die Gelegenheit in acht/ und nahm ſeiner Wir-

thin

thin Katz / legte ihren Kopf zwiſchen ſeine Knie/ und hielte ihre vier Füſſe ſtarck in ſeiner eignen Hand / und mit der andern hielte er ihr nahe bey dem Feuer / den Schwantz auf / worauf die Katz ſo ſtarck zu bruntzen anfieng / daß ſie das Feuer gantz darmit auslöſchte.

173. Eine Kurtzweil mit Endten und Geflügel anzurichten.

Nimb eine Elen ſtarcken Faden/ und ein kleines rothes Lümplein / binde es an das eine Ende des Fadens / und an das andere Ende ein Bißlein Käß / ein wenig kleiner als eine Bohne / welches man nun unter die Enden werffen kan / ſo wird alſobalden eine derſelben es verſchlingen und ihr das übrige des Fadens/ mit dem rothen Lümplein anhangen / welche wann ſie es verſpühret / dergeſtalten erſchrecken wird / daß ſie von einem Ende an das andere lauffen / und indem es ihr noch immer nachfolget / von einem Teich oder Waſſer zum andern fliegen wird/ und wann ſie dorten ſiehet/ daß es ihr noch immer nachſchwimmet / wird ſie ſich gar offt unter das Waſſer taugen / und endlich noch immer forchtſamer wieder aus dem Waſſer fliegen/ und ſo lange hin und wieder lauffen/ biß der Faden an etwas hängen bleibet / und entzwey bricht / oder den Käß aus dem Leib wieder heraus zeucht / darnach wird ſie wiederum ruhig werden.

174. Wie man zwey Bilder machen ſolle / deren das eine ein Liecht anzünden / und das andere wiederum auslöſchen ſolle.

Mache zwey Figuren von zweyen Bildern au eine Wand / thue in eines jeden Mund ein Röhrlein / von einer Feder / oder etwas anders / und doch ſo künſtlich / daß man es nicht gewahr wird / thue in das eine Salpeter / welcher gantz ſubtil / trocken und pulveriſirt / und thue ein dünnes Papierlein oben in das Röhrlein / und in das andere klein geſtoſſenen Schwefel; dann nimb eine brenennde Kertzen in die Hand / und ſage zu dem einen Bild Befehls-Weiſe / blaſe das Liecht aus: dann ſtecke das Papierlein mit der Kertzen an / und der Salpeter wird das Liecht alſobalden auslöſchen; Gehe dann zu dem andern Bilde / (ehe der Dacht gantz ausgelöſcht) und rühre den Schwefel darmit an / und ſage: zünde das Liecht an / ſo wird es alſobalden brennend werden.

174. Wie in Normandey die Raben mit ſonderbarer Liſt gefangen werden.

Ein Rab iſt (wie jederman bekannt) ein ſcheuer und liſtiger Vogel / derowegen braucht es Liſt / wann derſelbige lebendig ſoll gefangen werden / wie dann in Normandy gar viel geſchicht / und zwar auf folgende Weiſe; wo die Raben pflegen zu hegen / und ihre Nahrung zu ſuchen / an ſolche Ort machen / und richten ſie Dütchen oder Papier-Hörner mit ſtarcken Vo-

gel

gel-Leim gefüllet / und ſtecken ein Stuck-Fleiſch zum Aaß / auf einen ſpitzigen Stock / gantz gelinde in dem Dütchen / oder thun es nur alſo hinein / daß der Rab / um ſolches zu erlangen / den Kopf müſſe hinein ſtecken / wordurch geſchicht / daß indem der Vogel das Fleiſch / oder das Aaß erwiſcht / das mit Leim dick geſchmierte Papier-Horn oder Dütchen / ihm am Kopf hangen bleibet / und denſelben die Augen ſtopffet / alſo flieget der Raab auf ſolche Weiſe gekappet / gantz irre in der Lufft / und fället endlichen an einen Ort hin / wo ihn die Leute fangen. Dergleichen Raaben nennen die Landes-Leute allda Courbeaux Coiffes, gedoppelte Raaben.

176. Sehr luſtiger Endten-Fang.

Wann die Endten-oder Andt-Vögel fiſchen / ſo werden ſie gefiſcht / dann ich habe geſehen / daß man auf Teiche / wo die Andt-Vögel in der Menge hegen / oder ſich zu verſammlen pflegten / groſſe ſtarcke Faß-Reiffe gelegt hat / welche rings herum auf behörliche Weite mit Pantoffel-Holtz empor / und auf dem Waſſer gehalten wurden / neben dem Pantoffel-Holtz waren an einigen Theilen Steine angebunden / um das Gewichte zu geben / damit die Reiffe ſchwer werden / und nicht durch die Endten weggeſchleppet werden möchten. Demnach hiengen um die Reiffe ſtarcke Angel mit kleinen Fiſchen / welche die Endten / oder Andt-Vögel lockten. Wann nun die Endten ſolche Fiſche herunter ſchluckten / wurden ſie gefangen /

wie die Fiſche / welche Endten-Fiſcherey gar luſtig iſt anzuſehen.

177. Ein artiger Endten- und Waſſer-Vogel-Fang.

In der neu-und ſpitzfindigen Natur-Kündigung b. 9. H. 18. §. 4. haben wir aus Peter Martyr / in dem dreyzehenden Buch / unter andern einen artigen Endten- und anderer Waſſer-Vögel-Fang / deſſen ſich die Barbaren in dem Eyland Hiſpaniola / und anderer gegen America ligenden Eyländern bedienen / abgeſchrieben. Welches / weilen es bey uns auch vielleicht könnte gebrauchet werden / mir hier zu wiederholen gefallen hat.

In gedachten Eyländern / abſonderlich in Hiſpaniola ſind verſchiedene Seen / und viel ſtehende Teiche oder Weiher / darauf pflegt eine groſſe Menge der Waſſer-Vögel / als Endten / Gänſe / Schwahnen / Waſſer-Hünlein / Meven / Täucher / ſo die Fiſchlein / Fröſche / und anderes Ungezieffer / unten am Grund im Gekräut / und feuchter Schleimigkeit erzeugen / ſuchen. In gemeldte Waſſer / werffen die wilden Leute hohle Kürbſen / die ſie wohl zu machen wiſſen / daß ſie empor ſchwimmen / darauf ſitzen nun die Vögel. Mit einem ſolchen Kürbiß / der vor den Augen durchlöchert iſt / decket der Vogelſteller den Kopff und das Angeſicht / als mit einer Bickel-Haube / und gehet in dem Teich biß an den Hals oder Kien / die Vögel der Meinung / daß es einer der herum ſchwimmenden Kürbſen ſeye / ſetzen ſich darauf; der Vogelſteller / die Hand heimlich heraus ziehend /

hend / erdappet bald dieſen / bald jenen / und ſte-
cket ihn in den zubereiteten Weid-Sack hinunter/ die andern meinend/ ihr Geſpan ſeye von ſich ſelbſt unter das Waſſer geſchwommen / Speiſe zu ſuchen / ſetzen ſich auch darauf / und durch gleichen Betrug hinderliſtet / werden ſie dem Sinn-reichen Vogelſteller zum Raub.

Allgemeine Practica / von eigentlichen Verſtand und Vorwiſſen von dem künfftigen Wetter/ und Aenderung des Gewitters.

178. Vor-Bedeutung des Regens.

Künfftigen Regen/ kan man aus folgenden oder dergleichen Zeichen abnehmen.

1. Wann der Mond/ ſo erſt neu worden/ dunckele Hörner hat/ ſo wird es regnen.

2. Wann das hohe Horn/ des zunehmenden Mondes dunckeler iſt/ als das andere / wird es im Abnehmen regnen.

3. Iſt das niedere danckler als das hohe ſo regnet es in dem erſten Viertel.

4. Iſt es in der Mitte ſchwartz/ ſo regnet es im Vollmond.

5. Wann der wachſende oder zunehmende Mond gegen Niedergang ſiehet / oder ſich neiget/ iſt es auch eine Anzeigung des Regens.

6. Wann der Vollmond mit Dämpffen umgeben iſt/ und hat eine oder mehr ſchwartze und dicke Zinckel herum:

Oder ſo er bleich ſiehet / ſo iſt desgleichen Regen vorhanden.

7. Man kan auch wahrnehmen / wann der vierte Tag / oder wie etliche wollen der fünffte Tag des Mondes Regen-witterich iſt / dann dieſe Tage zeigen ſeinen gantzen Lauff an / es ſeye mit Regen / Wind oder ſchönen Wetter.

8. Es bedeutet auch Regen / wann die Sonne / ſo ſie aufgehet roth iſt / und gleich darauf ſchwartz wird.

9. Wann um die Strahlen der Sonnen / ſo ſie aufgehet / eine kleine danckele Wolcken erſcheinet.

10. Wann die Sonne zu ihren Aufgang gleichſam tief verſuncken / anzuſehen iſt.

11. Wann ſie etliche rothe Wolcken herum hat / welche mit andern ſchwartzen / grauen und trüben Wolcken vermenget ſind.

12. Oder einen Zirckel herum hat / wie der obgedachte Mond.

13. Wann ſie zu ihrem Aufgang etliche Strahlen oder Wolcken / gegen dem Weſt-Wind / oder Sud-Weſt ſchieſſet und ſtrecket.

14. Wann ſie zu Auf- und Niedergang ſtumpffe verkürtzte und abgeſtümmelte Strahlen erzeiget.

15. Wann ſie zu Anfang trübe und traurige Strahlen erzeiget / doch daß ſolches nicht ein Gewölck verurſache.

16. Wann die übrige Planet-Sterne / auch mit einem Zirckel umgeben ſind / iſt es ein Zeichen des Regens.

17. Wann die Sternen nicht ſchimmern oder zwi-

witzern / oder etwas gröſſer ſcheinen / oder einen kleinen Kreiß um ſich haben / iſt es ein Zeichen eines groſſen Waſſer-Guſſes.

18. Auch iſt ein Zeichen des Regens / wann in mittler ſchöner Zeit / ſo der Himmel hell und klar iſt / ſich die Blitzen regen.

19. Deßgleichen wann im Sommer die Blitzen den Donner übertreffen.

20. Wannes im vollen Mittage donnert.

21. Wann auf der Höhe und Spitzen des Berges / etliche dicke Wolcken umſchweiffen.

22. Wann ſich ein ſcharffer / kalter Wind erreget / nachdeme der Regen aufgehöret hat / alsdann kommt ein beſſerer Regen hernach.

23. Wann die See-Vögel ſich im Waſſer faſt unaufhörlich baden / zeiget es gewißlich Regen an.

24. Wann die Krähe am Ufer den Kopf offt netzet / oder darinnen ſchwimmet / und auf den Abend ſehr krächzet.

25. Wann dem Raben das Geſang in der tieffen Gurgel krachet / und ſich mit den Flügeln ſchwingt und ſchlägt.

26. Wann die Gänſe ſchreyen / und mehr fliegen / als ihre Gewonheit iſt.

27. Wann die Bienen oder Immen ſich nicht fern von ihren Körben oder Stöcken thun.

28. Wann der Reyger traurig im Felde herum flieget.

29. Wann die Küh / Ochſen und Rinder mehr als ſonſten eſſen / ſich auf die rechte Seite legen /

gegen Mittag ſehen / ihre Füſſe unten rings herum lecken.

30. Wann die Küh gegen Himmel ſehen / und von ſich blaſen / oder Lufft an ſich ziehen.

31. Wann die Eſel ſchreyen.

32. Wann die Hahnen alle Stund / oder viel aufeinander krähen/und ſonderlich auf den Abend/ wann ſie in ihren Hüner-Häuſern hocken / dann das Hahnen-Geſchrey / wann es zur ungewährten Zeit und Stund geſchicht/als zu 9. 10. und 11. Uhren des Abends / zeiget gewiſſe Enderung der Zeit / als Sonnenſchein und Trocken/ bey Regen-Wetter / und hinwiederum feuchte Regen-Wetter bey trockner Zeit.

33. Wann das Saltz feucht wird.

34. Wann die Privet oder heimliche Gemächer übler als ſonſten zu riechen / oder zu ſtincken pflegen.

35. Wann die Wölffe heulen/und nahe zu den Häuſern lauffen.

36. Wann die Spinnen herab fallen / ohne einigen Windes-Gewalt.

37. Wann die Hunde ſich offtmahls auf der Erden umher werffen und wältzen.

38. Wann die Dauben ſpath zu dem Dauben-ſchlag heimkehren.

39. Wann die Mucken / bevoraus Brämen und Küh-Fliegen / die Flöhe/ Wantzen / Läus und dergleichen Ungeziefer härter als ſonſten beiſſen.

40. Wann der Klocken-Schall heller lautet / und

und man ihn weiter als zu anderen Zeiten hö-
ret.

41. Wann die Kräniche die Thäler verlaſſen/ und balden wieder umkehren.

42. Wann es im Sommer mehr blitzet als donnert

43. Wann die Maul-Thiere und Eſel ohne vorhergehende Urſache/ lang ihre Ohren ſpi-
tzen.

44. Wann die Katze/ nachdem ſie lang ihre Pfoden gelecket hat/ darnach mit der Pfoden offt über den Kopf fähret/ und das Haar darauf glatt ſtreichelt und ordnet.

179. Vor-Bedeutung des Schnee-Wetters.

1. Im Winter ſoll und kan man das Schnee-Wetter hieraus abnehmen: Wann man nemlich ſiehet/ daß die danckele Wolcken gleichſam weißlich werden/ ſonderlichen wann der Nord-Wind wehet.

2. Wann man um Sonn und Mond viel bleiche oder halb rothe Creiß ſiehet.

3. Wann die Kält oder der Froſt/ nachdem ſolcher zum ſtrengſten angehalten hat/ nachläſſet/ ſich etwas mindert/ und die Lufft darauf dick und trüb wird,

4. Wann eine Kälte einfällt/ die trocken iſt/ und nichts gefrieren machet.

5. Wann man mit vielen Regen-Zeichen erkennet/ daß die Kälte nahe iſt.

180. Vor-Bedeutung des Hagel-Wetters.

1. Gleiches Urtheil mag man auch von Hagel fällen / wann man nemlich ſiehet / daß im Frühling oder Herbſt/ die danckele ſchwartze Wolcken weißlicht werden.

2. Wann man in dem April / neben vielen Zeichen des Regens / auch eine Vermiſchung von dunckleu und weißlichten Wolcken verſpühret.

181. Vor-Bedeutung der Winde.

Künfftige Winde mag man aus folgenden Vor-Warnungen mercken und erkennen.

1. Wann die Sonne roth iſt/ im Niedergang.

2. Wann ſich die Sonne in röthlichten Wolcken verbirget / und untergehet.

3. Wann die Sonne den gantzen Tag/ oder lange Zeit vor ihrem Niedergang / purpur-färbig geweſen / und wann ſie niedergehet / gröſſer dann gewöhnlich ſcheinet.

4. Wann der Mond röthlicht ſiehet.

5. Wann die Wolcken bey ſchönen klaren Wetter ſich hoch aufziehen.

6. Wann ſich die Wolcken am Himmel ſammlen / daß ſie ſcheinen wie eine Heerd Schaaf.

7. Wann die Wälder und hohe Berge ein Gethön erregen.

8. Wann die Sterne auf allen Seiten gleichſam Funcken/ oder Strahlen ſchieſſen.

9. Wann die Sternen gröſſer und heller Glantzes ſcheinen / als ſie ſonſten pflegen zu ſeyn.

10. Wann es des Morgens frühe donnert / oder auch im Winter donnert.

11. Wann es im Sommer ſtärcker und öffter donnert und blitzet.

12. Wann der Glocken-Thon/ der ſonſt kaum zu mercken iſt / nun laut und leichtlich gehöret wird.

13. Wann die Spatzen über die maſſen ſchreyen.

14. Wann ſich die Hunde an der Erden viel umher wältzen.

15. Wann die Spinnen-Weben/ gleichſam als ledig hin und her ſchweben.

16. Wann die Endten ihre Flügel offt und lange Zeit ausſtrecken.

17. Wan die Reyger auf den Abend in dem Flug ſchreyen.

18. Wann die Feuer-Flammen viel Funcken von ſich geben.

19. Wann das Holtz mehr dann ſonſt zugeſchehen pfleget / krachet und pratzelt.

182. Vorbedeutung von Donner/ Blitz und Ungewitter.

Künfftigen Donner / Blitz / und Ungewitter / kan man wahrnehmen:

1. Wann er ſiehet / daß Morgens und Abends im Sommer / oder zu Anfang des Herbſtes die

Sonne

Sonne gröſſere Hitze als ſonſten giebt / in den Lüf-ten aber ein gar dick und tieff Gewölcke erſchei-net.

2. Wann die Tage im Sommer oder Herbſt hitziger / oder brünſtiger ſind / als des Jahrs Ge-legenheit mit ſich bringet.

3. Wann zu Zeiten mit der Sonnen Nieder-gang / ein Regenbogen ſich gegen Weſten erzei-get.

4. Wann hin-und wieder in der Lufft/ vielerley himmliſche Bildungen / oder Impreſſiones gleich-ſam als brennende Fackeln ſchweben.

183. Vorbedeutungen / daraus das künff-tige ſchöne Wetter abzunehmen/ und zu ſchlieſſen iſt.

Man mag ſchönes Wetter gewärtig ſeyn/wann man nemblichen mercket/ daß/

1. Die Sonne rein und lauter im Auf- und Niedergang / klar und hell ſich erzeiget / und viel kleine unterſchieden röthlichte / und dünne Wölcke-lein umb ſich hat.

2. Wann die Sonne zur Zeit des Regens/ und Feuer-röthlichten Antlitz niedergehet.

3. Wann die Morgen-Röthe mit natürlicher weiſſer Farbe erſcheinet; dahero iſt das Franzöſi-ſche Sprich-Wort:

Rouge ſoir & blanc matin, font cheminer le pelerin.

Roth Abend/ weiſſe Morgenröth/
Macht daß der Wanderer tapfer geht.

4. Wann

4. Wann der Mond den dritten oder vierdten Tag/ nachdem er voll worden/ ſich dünn/ſauber und rein erzeigt.

5. Wann man ihn hell und klar ſiehet/ ſo er voll iſt/ und wann man diß Theil des Himmels/ welches man die Milch-Straſſe/ oder St Jacobs-Straſſe nennet/ klar ſcheinend und ſcheinbar befindet.

6. Wann ſich auf den Abend der Himmel kühlet/ und ohn ein Gewölck oder Donner/ viel Blitzen oder Wetterleuchten von ſich geben.

7. Wann auf den Abend oder Morgends/ zu was Jahrs-Zeit es auch ſeye/ der Thau reichlich fället.

8. Wann der Nord-Wind mit Macht bläſet.

9. Wann die Eul oder der Kautz/ nach der Sonnen Niedergang ſich erzeigt/ und die gantze Nacht ohne Aufhören ſein Uhu erſchallen läſſet.

10. Wann die kleine Mücklein vor der Sonnen-Niedergänge ſich ſammlen/ und ſich in Sonnen-Strömen erluſtigen.

11. Wann ſich die Raben Hauffen-weiß ſammlen/ und mit vollem Hals ihr Geſchrey hören laſſen.

12. Wann die Krähe Morgens früh ihre Stimme läſſet vernehmen.

13. Wann die Feder-Mäus/ ſo die Sonne niedergangen/ aus ihren Löchern und Winckeln ſich herfür thun/ und bey ſchönem Wetter umher fliegen.

14. Wann

14. Wann die Kranich sehr hoch fliegen/ und ſich nicht ſobalden wieder herab laſſen.

15. Wann die Waſſer-Vögel ſich etwas fern vom Geſtad/ und dem Ufer thun/ ſolche und dergleichen ſind Anzeigungen ſchönes Wetters.

185. Wie die Jahrs-Zeiten zu erkennen.

Wiewohl die vier Theile des Jahrs/ gemeiner Ordnung nach/ ihren Anfang und End zu gewiß beſtimmten Zeiten haben/ maſſen der Frühling ſeinen Anfang um den 10. Martii gewinnet/ und die andern gleichſam müſſig zu ihrer beſtimmten Zeit alſo anfahen und aufhören: Jedoch dieweilen die gedachte Eintheilung der Jahrs Zeiten nicht allein in ihren gleichſam eingeſchränckten Gräntzen bleiben/ bald auf dieſe/ bald auf jene Seiten abwancken/ oder überſchreiten; ſo ſolle ein guter verſtändiger Haus-Vatter oder Mayer/ und Land-Mann/ auſſerhalb der Calender-Ordnung/ auch noch andere Anmerckungen oder Zeichen haben und wiſſen/ darvon er den Ein- und Ausgang der Jahr-Zeiten vernünfftig abmercken und erkennen kan. Als

1. Nemlich wann er mercket/ daß die Bach-Vögel oder die Bach-Steltzen das Waſſer verlaſſen.

2. Wann die Sonnen-Vögel/ ſonderlich die Männlein vor allen andern nicht mehr bleiben.

3. Wann die Kranich/ Störche und Schwalben ſich zuſammen thun/ und wieder dahin kehren/ daher ſie kommen ſind.

4. Wann die Gänſe mit groſſen Geſchrey um ihre Speiſe oder Futter ſtreiten.

5. Oder die Spatzen wider ihre Gewonheit/ Morgends frühe ſchreyen/ da mag man ſagen/ daß der Frühling nahe iſt.

6. Alſo auch/ wann er mercket/ daß der Weſt-Wind anfähet zu blaſen/ und die Kälte nachläſſet.

7. Wann die Schwalben Hauffen-weiß wiederum kommen.

8. Wann um das Ende des Winters die Endten eine weiſſe Bruſt haben/ da mag man urtheilen/ daß der Frühling oder Lentz vor der Thür ſeye. Dann ſolche Thiere empfinden/ und mercken gar eigentlich Nahrung/ Anfang und Ende der Jahr-Zeiten/ wie ſeltzam ſich auch ſolche Jahr-Zeiten offt ändern/ verziehen oder verweilen mögen.

9. Wann man im Winter zu Anfang des Froſtes mercket/ daß die See-Vögel ſich in die Flüſſe und Bäche thun/ welche nicht leicht zuſammen gefrieren mögen.

10. Oder wann der Schnee/ ſo vom Himmel fällt/ gar ſubtil und dünne iſt.

11. Wann die Sterne heller als ſonſten leuchten und ſcheinen.

12. Wann zu Anfang der Fröſte rund und weiſſe Schloſſen fallen.

13. Wann die kleine Vögel ſich in den Wald-Büſchen verſtecken/ und ihre Speiß und Nahrung nahe bey den Städten/ Flecken und Dörffern ſuchen.

14. Wann das angemachte Feuer eine hellere Flammen / als ſonſten giebet/ und die Kohlen glänzender und hitziger werden.

15. Wann die wüllene und leinene Tücher in Waſſer gedunckt / gleich gefrieren.

16. Wann im Winter die Dinge/ ſo feucht ſind/ gantz trocken werden.

17. Wann die Waſſer-Tropffen / welche von Dächern tropffen / langſam abfallen / da mag man für gewiß halten / daß entweder die Kälte nahe ſeye/ oder daß die gegenwärtige Kälte ſtreng und lang anhaltend ſeyn werde.

18. Ein langer Winter wird bedeutet / wann die Eich-Bäume ſehr viel Eicheln tragen.

19. Wann die Endten zu Ende des Winters röthlichte Brüſte haben.

20. Wann die Horneuſen und Brämen / vor dem Ende des Wein Monats erſcheinen.

21. Oder die Thiere / welche Heerden-weiß Weyden gehen / in der Erden ſcharren und graben.

22. Groſſe Sommer-Hitz/oder ein heiſſer Sommer/ iſt daher abzunehmen. Wann man ſiehet/ daß die Widder und alte Schaaf / all weil der Frühling noch währet/ſich offt an einander hängen und ſtoſſen.

Wiewohln ein verſtändiger Haus-Vatter/ oder Land-Mann / aus Beſchaffenheit der Witterung von einem Quartal oder Jahr-Zeit zur andern urtheilen kan/ dann gemeiniglichen wann ein Theil des Jahrs klar / ſchön und trocken iſt/ muß das

das folgende Regen-wetteriſch und naß ſeyn. Alſo / wann der Herbſt ſchön und trocken iſt / muß der nächſte Winter mit Regen und Schnee wohl durch menget ſeyn.

Iſt der Winter naß vom Regen / wird der Frühling trocken / und alſo iſt es auch mit Hitz/ Kält / Feuchte und Trockne der andern Jahr-Zeiten beſchaffen.

Was ferner ein jeder Monat für eine Geſtalt und Witterung haben werde / kan man aus dem Chriſt-Tag und ſeinen nächſt-angehenden Feyer-Tägen abnehmen / nachdeme ſich dieſelben gut oder bös befinden.

Dann wie ſich das Wetter auf den Chriſt-Tage erzeiget / ſolcher Geſtalten wird es vermuthlich/den Jenner durch/ meiſt wittern / und alſo fort an / ein jeder folgender Monat wird mit dem Wetter des jenigen Tages / ſo nach der Zahl der Monaten dem Chriſt-Tag folget/ verglichen.

187. Vor-Bedeutung / wie ein Früh-oder Spat-Jahr zu erkennen.

Da ſolle ein jeder fleiſſige Achtung geben/ ob ein Früh-oder Spath-Jahr ſeyn werde/ da dann zu mercken:

1. Regnet es nach dem Herbſt / ſonderlich vor Endung des Wein-Monats / ſo wird ein frühes Jahr.

2. Regnet es ohngefehr des Wein-Monats / ſo wird ein mittelmäſſiges Jahr.

Fänget es früh an zu regnen im Winter-

Monat/ ſo wird ein ſpates Jahr/ und alsdann muß ein guter verſtändiger Landmann deſto reichlicher ſäen/ dieweilen ſonſt in mittler Zeit viel Körner in der Erden verderben.

188. Vorbedeutung/ woraus ein gut oder böſes Jahr zu erkennen und zu urtheilen iſt.

Es ſollen die Meyer oder Land-Männer/ Acker- und Bauers-Leute nicht unerfahren ſeyn zu erkennen/ ob ein gutes oder böſes Jahr kommen werde/ und inſonderheit deßhalben gute Kundſchafft einholen/ was man nemlichen eingeſammlet und eingeerndtet habe/ in den nahen und umbliegenden Orten/ und in dem Lande/ dahin gemeiniglich aus ihrer Gegend Korn und Kern gebracht wird/ oder was das Land getragen habe/ daraus die Säe-Frucht gemeiniglich in ihre Gegend gebracht und geführet wird/ auf daß ſie/ dafern etwan Mangel oder theure Zeit einfället/ zeitlich ein- oder verkauffen/ und ſich verſorgen/ oder ſpahrſam und bewahrſam ſolche Früchte und Getraid aufbehalten/ welche ſie beſorglich vermercken/ daß ſelbige in einen Aufſchlag kommen werden. Und ſolches nicht nur bloß umb Nahrung und Erhaltung ihres Geſindes und ihrer Saat willen/ ſondern daß ſie auch nach Gelegenheit der Zeit/ und des Ortes zu ihrem Nutzen zu verkauffen haben.

189. Vor-

189. Woraus ein gut und fruchtbar Jahr abzunehmen ſeye.

1. Ein gut reich und fruchtbar Getraid- und Korn-Jahr mag man daraus erkennen: Wann in der Frucht der Gall-Eichen/ die man Gall-Aepffel nennet/ eine Mucken wåchſet.

2. Wann der Herbſt klar und hell iſt/ und der Frühling mittelmåſſig warm.

3. Wann es zu gelegener Zeit vom Himmel ſchneyet.

4. Wann die Obſt-Båume nicht überflüſſig tragen.

5. Wann die Båche und Flüſſe ſehr wenig Fiſche ziehen.

6. Wann man an dem Nuß-Baum/ ſo er erſtlich blühet/ mehr Blüthe zur Frucht als Blåtter ſiehet.

7. Wann der Maſtich-Baum ſeine Frucht fein vollkommen bringet.

8. Wann die Meer-Zwiebel eine ſchöne groſſe Blum/ welche nicht bald die Ohren hångt/ herfür bringt.

188. Vorbedeutung/ woraus ein bös und unfruchtbar Jahr abzumercken und zu erkennen ſeye.

Im Gegentheil mag man ſich eines böſen/ ſchlechten und unfruchtbaren Jahrs beförchten/ und verſehen/ wann man nemlich.

1. Einen Gall Apffel eröffnet/ und eine Spinne daraus kriechen ſiehet.

2. So irgend das vorhergehende Jahr ein Comet am Himmel erſcheinet.

3. Wann beydes Frühling und Sommer zu viel feucht und naſſe ſind.

4. Wann die Erde und die Lufft voll Spinnen / Würm und Heuſchrecken / und andere dergleichen Ungezieffer ſind.

5. Wann der Nußbaum mehr Blätter als Frucht oder Blühe hat.

6. Wann der Thau / Reiff und Froſt zu frühzeitig / oder ſonſten zu ungelegener Zeit kommen.

7. Wann die Vögel mit groſſem Hauffen die Inſuln und Wälder verlaſſen / und ſich in das Feld / oder bey die Städte und Dörffer niederlaſſen.

8. Wann die Dole nicht mehr in den Wäldern wohnet.

9. Wann ein groſſer Uberfluß von Bohnen zu wachſen pfleget.

10. Desgleichen an Obſt-Früchten und Fiſchen ſich ein reicher Uberfluß zeiget.

11. Wann eine bedenckliche Sonnen-Finſternus ſich begiebet / alldieweilen das Getraide noch in der Blühe iſt / dann die Korn-Aehren werden alsdann eben ſo wenig Korn haben / als wann man mager / leicht und halb verfaulten Saamen ausgeſäet hätte.

189. Vorbedeutung und Erkänntnus künfftiger Kranckheiten.

Ferner iſt auch gut / nothwendig und nützlich /

lich/ daß ein Hauß-Vatter oder Land-Mann etwas Vorwiſſen der Kranckheiten/ inſonderheit aber contagioſer und anklebender Seuchen/ die ſich vielleicht begeben möchten/ haben/ und ſich von dergleichen erb- und unerblichen Kranckheiten/ welche meinſt aus Ungewitter und böſer Begebenheit der Lufft und Aſpecten herrühren/ zeitlich præſerviren und bewahren möge.

Nun iſt aber eines der beſten und gewiſſeſten Zeichen/ wann es zu ende des Frühlings/ oder in währendem Sommer/ gemeiniglich und ſehr viel regnet/ in groſſer hefftiger Hitze/ ohne allen beykommenden Winde.

Oder wann die Winde öffters von Mittage wehen.

Oder da es nicht regnet/ wann doch die Lufft gantz dick und neblicht iſt.

Wann in der Lufft Chaſmata, Feuer-Zeichen und Strahlen/ als brennende Fackeln/ ſich ſehen laſſen.

Wann die Bäume gleichſam brennend ſehen.

Wann die Vögel ihre Neſter/ Eyer und Jungen verlaſſen.

Wann die ſchwangere Weiber öffters vor dem Ziel nieder kommen/ oder geneſen.

Wann man im Sommer/ ſo es geregnet hat/ in den Lachen und Pfützen/ einen Hauffen kleiner Fröſche ſiehet/ welche einen aſchenfarben Rucken/ und einen blauen Bauch haben.

Wann die Roſen und Violen zu anfangendem Herbſt abermahls Blumen herfür ſchieſſen.

190. Vorbedeutung eines Vieh-Sterbens.

Wann ein Landmann ſiehet / daß die Blåtter von den Růſt-Båumen / Ulmen oder Lind-Baſt-Båumen] / Linden / desgleichen von den Pfirſing-Båumen vor der Zeit abfallen / ſo mag er ſich eines gewiſſen Vieheſterbens verſehen.

Nota Benè.

Dieſes wollen wir alles zulåſſig-muthmaßlich- und der allgůtigen Vorſehung GOttes ohnvorgreifflich geſetzet und geſchrieben haben / wohl wiſſend / daß GOtt / als der Schöpffer aller Dinge / nicht an die Ordnung der Creaturen / die Er der Natur beſtimbt und geſetzt hat / gebunden iſt / ſondern ſeine rechte Wunder-Hand kan und vermag alles zu åndern / wann / wie / und wo Er will.

200. Hier folgen noch einige jåhrliche Merckzeichen.

Bey Peter Stuhl hebt ſich der Frůhling an
Die Sommers-Zeit kommt uns mit S. Urban
S. Michel führt uns den Herbſt herein
Lucia muß uns des Winters Vortrab ſeyn.

Ein anders.

Lucia macht
Die långſte Nacht
Die långſte Tages-Zeit
Hat Junius und S. Veit
September und der Martius halb vollbracht
Die machen uns gleich-lang den Tag u. Nacht

Von

Von den Weyhnacht-Tagen.

Ein Neumond auf die Weynacht/ macht
Ein Jahr bey allen gut geacht/
Iſt aber ſolches voll von Schein
So ſoll ſolch Jahr nicht feuchtbar ſeyn.

Ein anders.

Ein grünes Weyhnachts-Feſt bringt Schnee in Oſter-Tagen/
Die Weyhnacht weiß und kalt/ bringt Oſtern nach behagen.

Von der Sonnen.

Saul in Paul/ mit Sonnenſchein/
Bringt viel Korn/ viel Obſt und Wein/
Dampf macht ſterben/ Regen theuer/
Groſſer Wind/ groß Krieges-Feuer/
Wann die Sonne roth entſtehet/
Folgt ein Regen insgemein/
Wann ſie roth ins Bette gehet/
Folgt ein Tag mit Sonnenſchein.

Oder.

Strahlt die Sonne früh zur Erden/
Wird es naß und windig werden/
Iſt ſie völlig weiß von Schein/
Es ſoll gleichfalls Regen ſeyn/
Wird ſie wolckicht untergehen /
Wirſt du morgen Regen ſehen /
Ein Hof des Morgends umb die Sonne/
Und Wolcken unter dieſer Wonne/

Sind groſſes Winds und Regens Zeichen/
Ein früh Gewölcke zeucht dergleichen.
So ihr den Hof rund umb die Sonne ſeht/
Gemeiniglich viel Naß darauf entſteht:
Wird aber dann der Hof zur Seiten offen/
So kommt der Wind von dannen auch geloffen/
Iſts aber/ daß derſelbe gantz vergeht
Ein ſchöner Tag auf ſelbigen entſteht.

Von dem Monde.

Iſt Regen mit dem neuen Liecht/
An Regen dann nicht bald gebricht/
So lang der Mond gibt ſeinen Schein/
So lang ſoll es auch feuchtig ſeyn/
Seht ihr den Neumond hell und rein/
So wird ein gutes Wetter ſeyn/
Iſt aber ſelbiger ſehr roth/
So iſt er vieles Windes Both/
Iſt er dann bleich/ ſo glaube frey/
Daß naſſe Zeit darhinter ſey.

Oder.

Bey Neumonds trüb- und duncklen Spitzen/
Mag man ſich wohl vor Regen ſchützen/
Iſt er den vierdten Tag als gelb/
Und ringlicht/ ſagt man/ daß dieſelb
Ein Vorbot von Geſtürme ſey/
Ein heller Mond/ die Lufft darbey/
Von brauner Farbe/ das bedeut
Ein angenehme trockne Zeit.

Oder.

Oder.

Ein neues klares Mondes-Liecht/
Giebt von ſehr trockner Zeit Bericht/
Wann aber ſolches gleichſam ſchwimmt/
Alsdann das Naß die Herrſchafft nimbt.

Von dem Wetter.

Fällt der Nebel zu der Erden/
Wird ein gutes Wetter werden/
Steigt er nach dem Erden-Dach/
Folgt ein groſſer Regen nach/
Iſts/ daß der Hund das Gras benagt
Die Frau ob vielen Flöhen klagt/
Die Sonne bleich und trüb von Schein/
Die Fröſche Morgends Quäcker ſeyn.
Die Magd ſehr ſchäfftig iſt im Haus/
Der Rauch nicht will zum Schornſtein aus/
So ſoll (man ſagt es insgemein)
Der Regen uns ſehr nahe ſeyn/
Wirſt du die Schwalb am Naſſen ſehen/
Die Mäven auf dem Lande gehen/
Die wilde Gans die See begeben/
So wird ſich Naß und Wind erheben/
Iſt aber/ daß mit groſſen Schaaren/
Die wilde Gänſe Seewärts fahren/
So ſind ſie gleichſam gute Poſten
Des klaren Windes aus dem Oſten.

Von dem Jahre.

Es iſt ſehr vielmahls ſo bewand/
Iſts Waſſer reich/ ſo darbt das Land/

Bringt dann das Land ſehr reich zu Tiſch/
So gibt die See gar wenig Fiſch/
Wann Spinnen in Gallåpffel ſeyn/
Die zeigen bȯſe Zeiten ein/
Sind aber ſolche hell und klar/
So zeigen ſie ein gutes Jahr/
Sind ſie von innen wohl getreugt/
Ein treuges Jahr wird mit bezeugt/
Es zeugt auch ihre Nåſſigkeit
Das Folgen einer naſſen Zeit/
Und wann ſie frůh und håuffig ſeyn/
So folgt viel Schnee und Hauptes-Pein/
Sind ſie von von innen leicht und hohl/
Ein Sterb-Jahr darauf folgen ſoll/
Gallåpffel/ darinn Muck- und Fliegen/
Obſt-Båume/ die viel Frůchte kriegen/
See-Zipol-Blumen groß geſchoſſen/
Die See und Flůſſe reich von Floſſen/
Brom-Stauden voll von ihrer Blůthe/
Sind Zeichen eines Jahrs voll Gůte.

Oder.

Wann man den Baum in ſchȯner Blůth/
Und den Gallapffel Spinnen ſieht/
Comet und Finſterniſſen merckt/
Und daß das Wurm-Geſchlecht verſtårckt/
Daß Heuſchreck/ Spinnen/ Fliegen/ Måuß/
Und ſolch Geſchmeiß des Feldes Preiß
Beziehen/ Ach! ſo folgt fůrwahr
Ein ungeſund und theuer Jahr/
Wann Lentz und Sommer voll von Regen/
Viel Nebel uns die Lufft belegen/

Viel Winde von den Suden blaſen/
Viel tolle Hund im Lande raſen/
Viel Kinder an den Pocken liegen/
Viel Früchte zweymal Blüthe kriegen/
Gelbbäuchig Frösche häuffig ſchreyen/
Viel Feuer-Strahlen ſich verſpreyen/
Auf alle ſolche böſe Zeichen/
Sieht man gemeiniglich viel Leichen.

Kurtzer Zuſatz/etlicher Regulen eines Capuciner-Gärtners P.S.C.

Sehr bequem/was man je durchs gantze Jahr will ſäen/pflantzen/ſtecken ꝛc. darmit die Arbeit nicht ohne ſonderbahre Frucht und Nutzen abgehe/jedes/wie es/nach des Mondes Beſchaffenheit/in acht muß genommen werden/ſehr behend zu finden.

Daß die Arbeit nicht vergebens/muß ein fleiſſiger Gärtner wiſſen/die Eigenſchafft des Erdreichs ſo im Garten/ob es feucht oder trocken/oder ob es warm oder kalter Art ſeye/darnach muß er ſich das gantze Jahr richten.

Muß man die Erde niemahlen mit dem Schnee umbgraben/dann ſie bringet keine Frucht.

Den Tag durch/iſt gut ſäen und pflantzen/wann ſonſt gut Zeichen iſt/die Winde von Mitternacht und Niedergang ſind ſchädlich/alles/was man ſäet/ſonderlich das Wurtzeln trägt/iſt beſſer ☾. was aber keine trägt gilt gleich ☾. wann man Wurtzeln ſäet/muß es tief gegraben/und die Erde nicht gemiſtet werden/ſondern des

vori-

vorigen Jahrs/ gute Kräuter aber allezeit in einen guten gemiſteten Grund geſäet oder gepflantzet werden.

Was man bepflantzet/ muß geſchehen im Regenwetter.

Und wann Kohl-Wurtzeln/ Artiſchocken und dergleichen Art zu dicke ſtehen/ ſolle man ſie ausziehen/ und verpflantzen/ oder oben abſchneiden/ die Wurtzeln reinigen/ und die kleine früher abbrechen/ ausgenommen den Kohl/ laß den Winter über Cicory/ Paſtinacken/ Peterſilien/ Zucker-wurtzeln/ Salvey im Garten ſtehen/ miſte den Garten im erſten und letzten Viertel/ das Obſt breche im Vollen/ ſonſten verfaulet es.

Zugab von allerhand wohlriechenden Waſſern.

Num. I.

Nimb Leibfarbe Roſen-Waſſer 4. ℔. Lavendel-Waſſer 12. Loth/ Jeßmin-Waſſer 3. ℔. Biſam 20. gr. miſche es alles durcheinander / darnach ſo es in einem Glas wohl vermacht 10. Tage lang geſtanden / deſtillire es in Balneo Mariæ, und behalte es zu gebrauchen.

Num. II.

Nimb Leibfarbe Roſen-Waſſer 6. ℔. Citronen-Rinden/Pomerantzen-Rinden jedes 1. L. Negelein 20. gr. Spicanarden-Blůmlein friſche 12. Loth / miſche es durch einander / laſſe es etliche Tage lang ſtehen/in einem wohlvermachten Glas/ darnach deſtillire es in Balneo, Mariæ und behalte das wohlriechende Waſſer.

Num. III.

Nimb Leibfarb Roſen-Waſſer 10. ℔. Leibfarb friſcher Roſen-Blåtter 2. ℔. Mohnleb ½. qu. Ambra 10. gr. zerſtoſſe die Roſen / die andern Stůcke mache zu Pulver / und miſche es alles wohl durcheinander in einem wohlvermachten Glas; darnach ſo es 10. Tage lang geſtanden / deſtillire es in Balneo Mariæ, und ſtelle es vierzehen Tage lang an die Sonnen / ſo iſt es gut und gerecht.

Num. IV.

Nimb 1. Maas Roſen-Waſſer / Biſam / Zibeth / Cypriſch Pulver jedes ein wenig / miſche alles durch ein ander in einem wohl vermachten Geſchirr / laſſe es eine halbe Stund lang auffſieden auf heiſſer Aſchen / ſo iſt es gemacht.

Num. V.

Nimb Jngwer / Calmus / Negelein / Paris-Körner / Maſtix / Calmus / Galgantwurtz / Spicanarden / Paradis-Holtz jedes 8. Loth / Muſcat-Nuß 2. Loth / Biſam 6. gr. ſtoſſe alles gröblicht / thue es in ein 2. måſſiges Geſchirr / gieſſe darůber gebrannten Wein / vermache das Geſchirr faſt wohl / laſſe es alſo ſtehen 24. Stunden lang / ſo iſt es gemacht.

Num. VI.

Nimb Benzoe 2. Loth / Storax Calam. 6. Loth / Negelein / Zibeth jedes 20. gr. Campher und Paradisholtz jedes 1. Loth / ſtoſſe alles zu Pulver / thue es in einen Kolben / geuß darůber 4. ℔ Roſen-Waſſer / vermache den Kolben faſt wohl / laſſe es in B. M. 4. Stunden lang / darnach nimb es heraus / und ſo es kalt worden / ſeihe es in ein Glas / miſche darunter 20. gr. Biſam / ſtelle es 3. Tage lang an die Sonnen / ſo iſt es gerecht und gut.

Num. VII.

Engelwaſſer iſt / ein ſehr wohlriechendes Waſſer (auf welſch Aqua d'Angeli genannt.)

Nimb Citronenblůh-Waſſer 2. ℔. Roſen-Waſ-

Waſſer 1. ℔. Benzoin/ Paradis-Holtz jedes 1. Lot. Storax Calam. 2. Loth/ miſche alles durch einander/ thue es in einen Kolben wohl vermacht/ laſſe es eine halbe Stunde lang ſieden/ darnach nimb es vom Feuer hinweg/ miſche darunter Biſam/ Ambra Zibeth/ jedes 4. gr. ſo iſt es gerecht. Der Biſam-Storax/ Bezoin und Paradisholtz/ ſind gut/ andere Dinge darmit zu vermiſchen.

Num. VIII.

Herrliches Aqua Angelica, oder Engel-Waſſer.

Nimb Benzoin/ Storax Calam. Zimmet/ Negelein jedes 2. Loth/ über dieſe Species, wohl rein gepulveriſirt und geſiebt/ gieſſe in ein Glas Roſen-und Pomeranzenblüh-Waſſer q.ſ. thue darzu der beſten Ambra-Biſam und Zibeth jedes 1. qu. wohl untereinander gerieben und vermiſcht/ dann laß wohl vermacht ein Tag 3. oder 4. bey einander ſtehen/ hernach deſtillire es per B.M. und das überdeſtillirte Waſſer behalte zum Gebrauch.

Num. IX.

Noch ein anderes Engel-Waſſer.

Nimb Benzoin 3. Loth/ Storax Calam. 2. Loth/ Paradisholtz 1. Loth / der beſten Zimmeth 1½. Loth / Negelein 1. ℈. pulveriſire alles auf das ſubtileſte/ als du kanſt/ thue es in ein Glas/ und gieſſe 2. ℔. des beſten Roſen-Waſſers darauf / laß in einem wohlvermachten Glas oder Geſchirr/ bey gelindem Feuer/ ſo lang ſieden und kochen / biß ohngefehr der 4te Theil darvon ſich verzeh-

ret hat. Dann colire es ſtarck durch / und thue darzu der beſten Ambra 12. gr. Biſam 8. gr. Zibeth 3. gr. ſchönen weiſen Zucker ein wenig / vermiſche und reibe es wohl unter einander / und thue es in einem wohlvermachten Glas an die Sonnen.

Num. X.

Noch ein anders.

Nimb gelben Sandel 3. Loth / Cyperwurtz / Paradisholtz / Calami aromat. Citronenſchalen jedes 1. Loth / roth-getrockneter Roſen-Blätter / Benzoin / Storax. Calam. jedes 2½. Loth / was ſich zerreiben und zerſtoſſen läſt / das mache klein / und macerire es 8. Tage lang in genugſamen Roſen-Waſſer / dann deſtillire es aus einem Balneo vaporoſo herüber / und verwahre es zum Gebrauch.

Num. XI.

Noch ein anders wohlriechendes Waſſer.

℞. Zimmet 4. Loth / Negelein / Muſcaten-blüh jedes 2. Loth / Gummi Benzoin / Storax Cal. Maſtix jedes 1. Loth / alles gröblicht zerſchnitten / in einen Glas Kolben gethan / gieſſe darüber Majenblümlein-Waſſer / Citronſchalen-Waſſer / Majoran-Waſſer / Roſen-Waſſer / jedes 6. Loth / digerire es in einem verſchloſſenen Gefäß 4. Tage lang / dann deſtillire es nach Gebühr herüber / und thue in den Helmſchnabel / in einen Zendel / Biſam und Ambra jedes ½. Scrupel / Zibeth 1. Scrupel / unter einander vermiſcht.

Rich-

Richtiger Blatweiſer

Der vornehmſten Dinge / die in dieſem Werck angezeigt werden.

A.

AAlen gar leichtlich zu fangen 697
Aal-Paſteten zu machen 622
Abwiſch-Waſſer / ſo ſchön weiſſes Geſicht machet 179
Achſel ſo einer ausgefallen / wieder einzurichten 237
Aepfel- und Birn-Baum / daß er viel Früchte bringe 635
Aepfel-Baum / daß er zugleich Aepfel und Roſen trage 635
Aepfel von vielerley Geſchmack auf einen Baum 631
- - ſüß und ſauer auf einen Stamm zu zeugen ibid.
- - und Birn auf einen Baum 632
- - ſchön roth auf einen Baum wachſend zu machen 633
- - ſo einen Pfirſing-Geſchmack haben 635
- - daß ſie ſich faſt zwey Jahr lang halten 634
- - das gantze Jahr friſch zu erhalten 690

Aepfel/Birn-und Pfirſing-Bäum/ daß ſie ſchöne rothe Früchte bringen 649
Aepfel-Baum / daß er vor der Zeit die Aepfel nicht abfallen läſſet ibid.
~~Aeuſſerlicher köſtlicher Magen-Balſam/ im Magen-Wehe und Erbrechen~~ 69
~~Aeuſſerliches Glieder-Oel/ ſo fürtrefflich~~ 66
Alants Eigenſchafft 95
Allerhand in einem Topff zuſammen zu bringen 771
Alle Rehen der Pferde/ ſonderlich der Futter-Rehe ꝛc. 781
~~Allerhand Eſſenzien zu bereiten~~ 415
- - delicate und köſtliche Waſſer / welche dem Frauen-Zimmer/ bey Gaſtereyen zum Geträнck bereitet / und fürgeſetzet werden 426
- - hart Holtz/ als Birn-und Maulbeer-Baumen Holtz/ und anderes ſchön ſchwartz/ wie ein Sammet zu färben 334
- - Eiſen-Hartungen 307
- - gute Kütten und Leim zu machen 360
- - ſchöne Wein-Künſte 353
- - Bier-Künſte 391
- - rare Goldſchmids-Künſte 262
- - köſtliche Eiſen-und Stahl-Etzungen 320
- - Mahler-Künſte 451
- - ſchöne Meth-Künſte 448
- - Flecken aus Kleidern und Tüchern zu bringen 579
- - Forme und Thiere von Zucker zu machen 609

Aller-

Allerhand Flecken aus dem Gewand zu bringen 582
- - Leder-Arbeiten 509
- - Mackel und Flecken aus Gewand/ Sammet/ Seiden/ Kleidern ꝛc. zu bringen ibid.
Allerley Blumen-Werck/ von Saamen dick und gefüllt zu machen 668
- - Metall zu verſilbern 267
- - ſchöne Schmincke für das Frauen-Zimmer 131
- - wohlriechende Seyffen 169
- - Dinten zu machen 475
- - Arten des Schieß-Pulvers 500
- - Flecken aus ſeidenen Schleyern zu vertreiben 569
- - Flecken aus den Gewanden zu bringen 582
- - Flecken und Mackel aus dem Carmeſin-Sammet zu bringen 579
- - Flecken aus Kleidern und Tüchern zu bringen ibid.
- - Sachen/ als Kugel/ Spreuſel/ Pfeil/ Dorn/ Stuck Eiſen/ und dergleichen auszuziehen 58
- - Bein und Helffen-Bein grün/ gleich dem Smaragd zu färben 562
- - Holtz zu färben ibid.
- - Mähler von Wein aus ſeidenem Gewand zu bringen 526
Allerbeſtes rothes Aqua Vitæ 419
Allgemeine Practica, von eigentlichem Verſtand von

von dem künfftigen Wetter und Aenderung des Gewitters 789
Alle Metallen ſchön geſchmeidig zu machen 286
Alraun-Wurtzels Natur und Eigenſchafft 95
Alten verdorbenen Wein wieder neu zu machen 379
Alt Silber-Geſchmeid ohne Sieden weiß zu machen 267
Aluminis Magiſterium 112
Ambra oder Biſam-Apfel 188
Amber-und Biſam-Eſſenz ſehr köſtlich 419
Ambra und Biſam mit geſtoſſenen Zucker zu præpariren/ welches in allen Liquoribus gröſſern Effect thut als andere Eſſentien 440
Ameyſen auf das beſte zu vertreiben 694
Andt-Vögel in ſtehenden Waſſern zu fahen 749
Aniß-Blätzlein zu bachen 593
Aniß-Eſſenz oder Aniß-Geiſt 415
Aniß-Brandwein 406
Approbirtes Stuck guten Wein bey der Preſſe zu machen 358
Aqua Regis, ſo das Gold vom verguldeten Silber abſondert 261
Aqua Roſarum odorifera 7
Aqua ſtyptica, oder köſtliche Blut-Stillung und Heilung aller friſchen Wunden 119.120
Aqua Vitæ 22.419.420.422.423
- - fürtrefflich wider die Peſt 21
- - zum Magen 422
Arbeit/ daß ſie viel höher gradiret wird/ als wann es verguldet wäre 304

Arbeit

Arbeit von Kupfer im Sieden verſilbern 258
Arcanum ſummum zu contracten Gliedern 525
Arcanum wider die rothe Ruhr des Printzen Roberti 25
Aromatiſche Eſſenz, ſo ſehr gut 418
Artiger Enden-und Waſſer-Vögel-Fang 788
Aſch-oder Fahren-Paſteten 623
Aſchen-Farb wüllen Garn 547
Auffſteigen der Mutter zu vermehren 214
Aug-Apfel der verſehret iſt 194
Augen-Blattern vertreiben 193.194
Augen-Nebel oder Danckelheit 194
- - Röthe zu vertreiben 193
Augen-Schmertzen vertreiben 194
Augen-Felle/ein gewiſſes Stuck darfür 127
- - ſo einem etwas darein gefallen/ wieder heraus zu bringen ibid.
Augen-Kraut ſo bewährt an Menſchen und Vieh 192
Augen-Waſſer/ bewährt 191.182.193
Augen-Triſanet das Geſicht zu ſtärcken 128
Augen-Troſt-Wein/zu Erhaltung des Geſichtes ibid.
Augſpurger Blachmahl 329
- - - Leb-Kuchen 609
Auserleßnes Schlag-Waſſer zu bereiten 1.2
- - - Medicamentum wider das Fieber 24
Auswerffenden Wurm der Pferde zu heilen 777

B.

Bad für erkrummte Glieder 222

Balſam fürtrefflich für den Schlag mit Biſam und Ambra 629
- - für den Schlag 144
- - die vom Schlag gerührte Glieder mit zu ſalben. 67
- - zum Schnup-Toback 141
- - ſonderlicher / wider die Bocken-Gruben 150
- - in 24. Stunden eine Wunden zu heilen 36
Balſamiſches Waſſer ſehr köſtlich in morbis malignis 23
Balſam zu allen Wunden / ſelbige bald zu heilen 239
Balſam der alle Wunden in 24. Stunden heilet / ohne alles Hefften 37
Balſamiſche wohlriechende Mixtur, die Handſchuh mit zu perfumiren 530
Barb-Fiſche auf eine gar leichte Art zu fangen 705
Barben im trüben Waſſer / oder auch ſonſten zu fangen 700
Bart-Seyffe wohlriechende 171
Baum-Salbe unterſchiedlicher Arten 658 659 660
Baum / ſo er zu viel wilden Safft hat 657
- - ſo alt / ſauere / unangenehme und undauerhaffte Frucht bringet / zu helffen 650
- - daß er halb Pfirſing und halb Nüſſe bringe oder trage 636
Bäume ſo unfruchtbar / fruchtbar zu machen 652
Baum zu helffen / deſſen Früchte abfallen 647

Baum deſſen Blüh und Blätter vor der Zeit abfallen 647
- - ſo den Wurm oder Brand bekommen/wieder zu helffen 656
- - daß er von allerley Farben ſchön gemengte Aepfel trage 632
Bein ſo angelauffen 222
- - allerley Grün zu färben 562
- - - - wie Smaragd ibid.
- - roth/blau oder mit andern Farben zu färben 563
- - und Helffen-Bein weich zu machen 564
Benzoe wohlriechenden Spiritus 150
Beer-Wein gut zu machen 361
Berühmte Waffen-Salbe zu machen 103. 105 106
Bethonien Eigenſchafft 92
Bewährte Augen-Kunſt an Menſchen und Vieh 192
Bewährtes Mittel/ſo einem ein Arm oder Bein ſchwindet 64
Bewährtes Mittel wider das Fuß-Weh und Podagra 280
Bewährte Kunſt/da einer geſchoſſen/die Kugel aus einen Arm oder Schenckel in 24 Stunden zu ziehen 49
Bewährtes Augen-Waſſer 193
- - Pulver das Blut zu ſtillen 63
- - Stuck für die Augen Felle 144
- - Recept für die Augen 191
- - Mittel für groſſe Haupt-Schmertzen 213
- - Pulver/ſo ein Kind ein Brüchlein hat 236

Bewährte Salbe für den Brand 235
- - Waffen-Salbe 64
- - Seyfe für die Mülben im Haar 177
- - Fuchs- und Wolffs-Kugel 746
- - Baum-Salben zu beſchädigten und zerſtoſſenen Bäumen 652.654.655
Bewährtes Stuck für den auswerffenden Wurm der Pferd 777
- - eufſerliches Medicamentum wider das Fieber 24
Bewährte herrliche Salbe / zu allerhand Wunden insgemein 59
Bewährtes Pflaſter wider die Brüche der kleinen Kinder 69
Bewährter Wund-Balſam 239
Bewährtes Secretum Muſcateller-Wein zu machen 367
Bewährte Kunſt allerley Bein und Holtz 562
Bewährtes Stuck wider das Fieber 71.72
- - Mittel für die Ruhr 72
- - Waſſer ſo alle Podagriſche Schmertzen augenblicklich hinweg nimbt 206
- - Mittel wider die Tobheit und Wüten ib.
- - - - wider die Miltz-Kranckheit ibid.
Bewährter Stein-Leim 339
- - Wund-Tranck / wann geronnen Blut in den Wunden iſt 26
Bewährtes euſſerliches Mittel / wider das Fieber 24.72
Beuvre zu der Blumen Kappe 557
Bibenell Eigenſchafft 52
Biber und Otter zu färben 438.536

Bien

Biene daß ſie ſchwärmen 710
- - - daß ſie nicht wegfliegen 711
Bier-Künſte allerley 391
Bier friſch zu machen 391
- - daß es nicht verkehre 394
- - ſo nach dem Faß ſchmecket 396
- - ſo ſauer / wieder gut und wohlgeſchmack zu machen 396
- - daß es nicht ſauer werde 394
- - ſchön lieblich und klar zu machen 394
- - ſo ſauerenzig oder ſauer worden 395
- - wann es will ſauer werden 395
- - wie es von Anfang wohl in Acht zu nehmen 391
- - wie es zu erhalten / wann es angezapffet worden 392
- - daß es ſüß und gut bleibe / wann man es im Sommer anſtechen will / biß auf den letzten Trunck 393
- - lieblich trincken zu machen 393
Bier-Eſſig gut zu machen 401
Bilder deren zwey zu machen / daß eines ein Liecht anzündet / und das andere hingegen ein Liecht auslöſchet 786
Bilder von Zucker zu machen 588
Birn-Bäum daß ſie viel Frucht bringen 635
Birne daß ſie nicht ſteinicht werden 634
Birn-Baum daß er ſüſſe Frucht in groſſer Menge hervor bringe 650
Birn und Aepffel auf einem Zweig zu zeugen 50
Birnbaum daß er vor der Zeit die Birn nicht abfallen laſſe 649

Biß von wůtigen Hunden an den Menſchen zu heylen 768
Biß von wůtigen Hunden an dem Vieh zu heylen 208
Biſam- und Ambra-Eſſenz gut zu machen 419
Biſam und Ambra mit geſtoſſenen zu allerley Liquoribus zu bereiten 440
Biſam-Aepftel ſehr wohlriechend 82
- - - für hohe Perſonen 188
- - - Confect 604
- - - Pater-Noſter auf Spaniſche Art 185
- - - auf Neapolitaniſch 185
- - - Zeltlein zum räuchern 185
- - - Mixtur zur Leder-Perfumation 516
- - - Blåtzlein zu backen 593.601.605
Biſamirtes Roſen-Waſſer 9
Biſtri oder gekochten Ruß zu machen 456
Blachmahl hartes 330
- - - weiches 330
Blattern in den Augen 193.194
Blåtzlein-Brod zu backen 592
Blaue Kippe anzuſtellen 556
Blaue Farbe auf Schmaſſen 535
Blaue Flecken aus dem grůnen Tuch zu bringen 575.576
Blaues Glas gar ſchön 350.351
Blau auf weiß glaſuren 351
Blaue Dinten zu machen 479
Blaues Pulver 503
Blau wůllen Garn 543
Blaue Kippe anzuſtellen 556
Blaue Töpffer-Glaſur 350.355

Blehung und Wind im Leibe zu ſtillen 73
Bleyweiß-Tinctur 161
Bleyerne Kugeln auszutreiben 44
Blumen-Geſäms / was darbey in acht zu nehmen 673
Blumen welche ſich vom ausgeſäeten Saamen verändern 674
- - - den gantzen Winter durch friſch zu haben 673
- - - ſchöne ſo wohl Winters- als Sommers-Zeit zu haben 671
- - - von unterſchiedlichen Farben zuwegen zu bringen 672
- - - durch das gantze Jahr wachſend zu machen 686
- - - weiſſe gar leichtlich in rothe zu verwandeln 678
- - - allerley von Saamen dick und gefüllt wachſend zu machen 668
- - - doppelte zu pflantzen 669
- - - Oel wohlriechend zu machen 230
- - - Waſſer zu bereiten 426
Bluten hefftiges der Wunden bald zu ſtillen 106
Blutſtillen 113.117
Blutſtillung fürtreffliche 113.114.122
Blutſtillung gewiſſe von eignem Blut 111
Blutſchweiß zu ſtillen / aus was für einer Wunden es auch heraus bricht 122
Blut-Holtz ſonderbahres zum Blutſtillen 110
Bocks-Blut wider den Stein 207
Bohrer ſo hart zu machen / daß er durch ein Eiſen bohret 309
Borelli

Borelli wunderbahre Blutſtillung 121
Borax für die Goldſchmiede zu machen 331.332
258
Borſter zu färben 461
Brand vom Feuer/ Waſſer und Oel 55
Brand ein offtbewährtes Kunſt-Stuck dafür 50
Brand wie ſolchem bey den Bäumen vorzukommen 657
Brandwein von Korn und Maltz zu brennen 402
- - von Heffen zu brennen 403
- - zu läutern 404
- - von allerhand Farben zu färben 550
- - ſo von Korn oder Frucht ſeinen üblen und ſtinckenden Geruch zu benehmen 407
Braun-rothe Lilien zu machen 684
Braunen Kappes das gantze Jahr durch zu halten 667
Bruch-Waſſer sehr köſtliches 81
Bruch der kleinen Kinder zu heylen 236
Bücher zu verguldèn 565.563
Bücher auswendig auf dem Schnitt zu verguldèn 468
Büchſen-Wehr zuzurichten/ deſſen Kugel einen Harniſch oder Pantzer durchſcheuſt 325
Butter fürtrefflich wohlriechend und wohlgeſchmack zu machen 664

C.

CAmphers Eſſenz wider alle Flüſſe 67
Camphers Natur und Eigenſchafft 251

Cardelucii Geſichts-Cur 127
Cardobenedicten-Krauts Krafft 67. 95
Cardobenedicten-Wein gut zu machen 363
Carmeſin-roth zu färben 555
Chimiſcher Fernis 456. 460
Cement gut und gerecht 289
- - auf 4. Stunde 289
- - auf Ungariſch Gold ib.
- - auf 3. Stunde ib.
- - auf Rheiniſch Gold 290
Cerbelate-Würſte gut zu machen 672
- - - auf Mayländiſche Art ib.
Cete-Waſſer gut zu machen 427
Ciſternen anzurichten 726
Ciſternen-Kütte 728
Citronen / Lemonien und Pomeranzen zu conſerviren 689
Citronen-Wein oder Limonade zu machen 432
Citronen-Brandwein 406
Citronen-Brod zu machen 599
Citronen-Marſellen 586
Citronen-grün wüllen Garn 586
Chimiſcher Fernis ſo gut 456. 460
Chocolate wie es gut zu bereiten 445
Chryſolithus Fluß gar ſchön 242
Cicuta Eigenſchafft 92
Ciſternen gut anzurichten 726
Ciſternen-Kütte zu machen 728
Citronen / Limonien und Pomerantzen zu conſerviren 689
Citron-Brandwein 406
Citronen-Brod 599

Citronen-Marſellen 586
Citronen-Wein oder Limonade zu machen 432
Coffé gut zuzurichten / auf Türckiſche Art 625
Colic-Schmertzen zu ſtillen 212
Columbin oder Kugel Lack 453
Conſtablern und Stuck-Leuten das von groſſem Knallen des groben Geſchützes verlohrne Gehör wieder zu bringen 734
Corallen Natur und Eigenſchafft 210
Corallen / Edelgeſtein und Perlein in einem Apffel wachſend zu machen 652
Coriander-Geiſt oder Eſſenz gut zu machen 417
Coriander-Waſſer zu machen 428
Cortex ſymphaticus 110
Coſmetiſche Seiffen-Kugel 173
Cremoyſin-farbes Tuch zu färben 556
Crocus martis wie er in der Chirurgi zu bereiten 114
Cron imperialien Hyacinthen und Narciſſen die ſonſten im Maj blühen / den gantzen Sommer durch alle Monat blühend zu haben 685
Cubuja-Krautes Eigenſchafft 94
Cucumers ein gantzes Jahr durch zu halten 667
Curioſe geſchwinde Zinn-Löthung 329
Cura der entzündeten Rothen Augen 211
Cura für die Waſſerſucht ib.
Cura, ſo gar gewiß wider das Podagra 191. 209

Cura

Cura wunderbahrliche des Zahnſchmertzens 210
- - des Zipperleins 210
- - der Gelbſucht 210
Cypriſches Pulver 145

D.

Damaſcener-Seiffen zu machen 172
Darmſucht und Grimmen zu vertreiben 73
Däuung zu befördern ib.
Dauben daß ſie nicht wegfliegen oder auſſen bleiben 755
- - - daß man ſie nicht allein behalten/ ſondern es auch alſo machen ſolle/ daß andere auch zu ihnen kommen / und bey ihnen bleiben 756
Degen/ daß er in der Scheiden nicht anroſte 325
Delicaten Wein bey der Preſſe zu machen 353
Dicken Wein dinne zu machen 382
Dinten allerley zu machen 475. 476. 477. 480
Dinten in aller Eile zu machen 477
Dinten- und Wein-Flecken aus dem Leinen- und Wüllen Tuche zu bringen 582
Dinten ſchöne rothe 477
- - - - grüne ib.
- - - - gelbe 478
- - - - blaue ib.
Dinten-Flecken aus dem Tuch zu bringen 581
Dotter-Brod 592
Drath-Arbeit ſchön zu machen 261
Dunckel grün wüllen Garn 546
Dünnſchalichte Nüſſe zu zeugen 64

Dunſt zu machen / damit man groſſe und kleine Vögel ſchieſſen kan 743
Durchſcheinendes Papier zu machen / dardurch zu mahlen 488. 489
Durſtlöſchende Zwetſchgen-Latwergen 76

E.

Edelgeſteine und Flüſſe zu machen 241
Edel wohlriechend Krafft-Waſſer für groſſe Herren und Frauen-Zimmer 8
Edles Tugend-Waſſer 28
Edel wohlriechend Krafft-Waſſer 9
Edelgeſtein und Cryſtall auf Holtz zu leimen 337
Edelgeſtein / Perlein und Corallen in den Aepfeln wachſend zu machen 652
Einfacher Chineſiſcher Fernis 460
Einſchläg zu den Weinen 389. 390. 391. 270
Einem auf einem Eye etwas zu verſtehen geben 482
Eiſen und Stahl auf das beſte zu härten / und wieder zu entlaſſen 307
Eiſen und Stahl überaus hart zu machen 308 310
Eiſen und Stahl weich und zähe zu machen 317
Eiſen-Härt zu entlaſſen 317
Eiſen etzen und darauf zu ſchreiben 314
Eiſen blau zu machen 336
Eiſen zu vergülden 335

Eiſen etzen/ und darauf zu ſchreiben. 314
Eiſen-farbe Töpffe glaſuren 357
Eiſen-Werck polirtes/ frey vor Roſt zu behalten 325
Engel-Waſſer ſehr wohlriechendes 5.6.7.8
- - - ſehr köſtliches/ zur Perfumation des Leders 325
Engliſch Brod 606
- - roth Tuch zu färben 555
Eniß-Brod 592
Eniß-Eſſentz 415
Eniß-Brandwein 406
Eniß-Blätzlein 597
Eniß-Räutlein zu machen 606
Entzian ein bewährt Mittel wider Gifft 88
Erdbeer-Waſſer zu machen 430
Erinnerung wegen einer guten beſtändigen Schreib-Dinten 481
Erfindung ſo ſehr luſtig/ das Wild zu fällen 735
Essentin zu brogh 415.
Eſſig ſehr guten zu machen 399.400.401
Eyerklar allezeit friſch und gut zu behalten 476
Etz-Künſte auf Stahl und Eiſen 320
Etzen auf Silber 316.321
- - auf Silber und Kupfer 316.321
- - auf Stahl und Eiſen 315
- - auf Stahl und Eiſen/ mit Waſſer 313
Etz-Waſſer auf Eiſen und Stahl 315
Etz-Grund allerhand 316.320.321
Etz-Waſſer 321

F.

Fahle Marder-Felle mit langen Haaren zu färben 541
Faul-Tranck köſtlicher 28
Farbe ſchöne auf Kürſchen 522
- - zu Thieren 532
- - auf Marder ibid.
Farbe ſo ſchön roth zu dem Angeſicht 149
- - ſo man nicht verrauchen darf laſſen 299
- - dem Wein zu geben 384
Faß / wie es zu bereiten/ehe man Moſt oder Wein darein thut 373
Faul Fleiſch in Wunden zu vertreiben 57
Faules moraſtiges Waſſer / wie dergleichen in Ungarn/ gut und trincklich zu machen 730
Feigen frühzeitige zu überkommen / welche den Leib purgiren und reinigen 640
- - geſchriebene zu zeugen ibid.
Feinen Lack zu machen 453.433
Feine ſchwartze Seiden-Farbe 559
Feines Silber/ oder ſilberne Müntze/ gar leicht zu beflecken/ daß man meinet es ſeye nicht gut 272
Felle ſchön roth zu färben 512.513
- - auf Granaten Farb zu färben 514
Fell-Werck / Zobel und Marder zu färben 540
Fenſter aus Pergament zu machen 470
- - von Papier / daß es ſcheinet wie Gläſer 471.472
Flecken von Wax/ aus allerley Sammet zu bringen 570

Fieber zu vertreib pag. 70

Flecken aus dem wollenen Tuch zu bringen 572
Fette Flecken aus dem Gewand zu bringen 575
Feiſte Mähler zu vertreiben 577
Feylen Härte ſo gut 310
Fieber zu vertreiben ein gewiſſes Stuck 71.72 - 78
Filtz-Läuſe zu vertreiben 723.47
Fiſche über Land ohne Waſſer zu tragen / daß ſie gleichwol lebendig bleiben 705
Fiſche in Reußen zu fangen 702.704
- - mit den Händen zu fangen 702
- - aus der Tieffen zu bringen 703.704
- - viel in einen Teich zuſammen zu bringen 702.704
- - daß ſie einem nachfolgen 707
- - daß ſie von zehen Acker-Länge in die Reuſten kommen 697.704
Fiſchlein kleine / im Waſſer wachſend zu machen 708
Fiſch-Gräde oder Beinlein / ſo einem im Hals ſteckend bleiben / heraus zu bringen 44
Flecken und allerley Mackel aus dem Gewand zu bringen 576
- - ſie ſeyen von Fett oder Oel oder andern / aus ſeidenen Zeugen zu bringen 571
- - von Oel aus einem Gewand zu bringen 575.576
- - aus einem ſeidenen Gewand zu bringen 571.581
- - allerhand aus Kleidern und Tüchern zu zu bringen 581
- - aus Scharlach oder Purpur und Sammet bringen 572

Flecken aus den Gewanden zu bringen 582
- - Flecken und Mähler aus den Kleidern zu bringen 578
- - von Fett aus wüllenem Tuch zu bringen 574
- - von Wax/ aus allerhand Sammet zu bringen 570
- - Mahl aus dem weiſſen Zeug zu bringen 573
- - aus wüllen Tuch/ doppelt-Taffet / Sammet und allerley Seiden-Gewand heraus zu bringen 573.578
- - aus Carmeſin-farben und anderen ſeidenen Gewanden zu bringen 573
- - von Dinten aus dem Tuch zu bringen 581
- - blaue aus dem grünen Tuch zu bringen 575
Florentiner Lack zu machen 451.452
Flöhe/ Wand-Läus/ und andere Läuſe zu vertreiben 721.724.726
Fluß-Waſſer köſtlich wohlriechendes 11
Fluß auf Silber und Gold/ ſo man etwas in die Flaſchen gieſſen will 287.330
Fluß auf Silber und Gold 286.330.333
- - zum gieſſen 287.327.333.330
- - ſo gut zum Schlag-Loth 286.327
- - ſo alle metalliſche Calces wieder in ein Corpus bringet 333
- - und Edelgeſteine ſchön zu machen 241
Flüſſige Augen/ die nach dem Schlaf zuſammen pichen 129
Flöh aus den Gemächern zu vertreiben 724

Flöh an einem Ort zuſammen zu bringen ibid.
- - zu tödten und vertreiben 726
Forellen in Reußen zu fangen 699
- - mit der Angel zu fangen ibid.
- - und Aſchen in groſſer Menge zu fangen ibid.
- - in der Menge zu fangen 706
- - und Pirſing / wie Orade einzumachen 614 614.616
- - in Eſſig wie Orade, auf welſch einzumachen 612
Francken-Wein wie Moßler-Wein zu machen 365
Frantzoſen-Cur ſo leicht / wie ſich die Bauern im Land ob der Enß curiren 48
- - auszutreiben / und ohne Schmieren und Baden zu heilen 225
- - Tranck 223
- - Salbe 223.224
Frantzöſiſche Gold-Farbe 283.305
- - - Art gut Zimmet-Waſſer zu machen 427
Freiſch-Cur 129.130
Freiſch / daß es ein Menſch nimmer bekomme 130
Freß-Pulver für die Pferde 782
Friſche Blumen den gantzen Winter zu haben 673
- - Negelein den gantzen Winter zu haben 673
- - Lilien durch das gantze Jahr zu erhalten 683
- - und ſchöne Roſen durch das gantze Jahr zu erhalten ibid.

Friſche Wunden heilen / daß man keine Narbe ſiehet 63
Früchte ſo laxiren 652
- - daß ſie ſchön wohlriechend und wohlgeſchmack werden. 649
Frucht-oder Korn-Brandwein / ſeinen üblen und ſtinckenden Geſchmack zu benehmen 407
Früchte von Zucker zu machen 588
Frühzeitige Früchte zu erlangen 689
Füchſe zu fangen 745
- - aus einem Wald / wo du ſie hin haben willſt zu bringen 745
- - zu ätzen ibid.
Fuchs und Wolffs-Kugeln 746
Fünfferley Roſen auf einen Stock zu haben 681
Fürnes-Künſte - 511 - 630 456
Fürtreffliches Aqua Vitæ, wider die Peſt 21
- - Aqua Styptica, oder köſtliche Blutſtillung und Heilung aller friſchen Wunden 119
- - Augen-Triſanet zum Geſicht ſtärcken 128
- - Blutſtillung 113
- - bewährtes Heil-Sälblein 118
- - Haupt-ſtärckendes Waſſer 205
- - grüne Butter 220
- - Schminck-Salbe aus der Majen-Butter 164
- - Pomum Ambræ für hohe Perſonen 186
- - wohlriechende Pomade für das Frauen-Zimmer 154. 156
- - Waffen-Hartung 310
- - Pulver für gehlinge Fäll und Schrecken 197

Fürtreffliche Glüh-Farbe 299
- - Waſſer zur Erhaltung zarter Angeſichter 309
- - Perfumirung der Handſchuh 528
- - Wein-Eſſenz, darmit man alle geringe und ſchlechte Wein veredlen und verbeſſern kan 528
- - Pomade für das Frauen-Zimmer / ſo ſchöne / weiſſe und zarte Angeſichter machet 164. 165
- - wohlriechendes Hand-Pulver 161
- - Triſanet zu vielen Kranckheiten dienlich 196
- - wohlriechendes Waſſer 187
- - Perfumirung der Handſchuh 528
- - Schwindel-Grieben 588
- - wohlriechender Blümleins Schnupf-Toback 628
- - wohlriechende Pomade / mit welcher auf Spaniſche Art die Handſchuh auf das beſte zu perfumiren 524
- - Sandaraca Fernis 630
- - Schlag-Balſam mit Biſam und Ambra 629
Fuß-Geſtanck zu vertreiben 48
Futter / ſo bey dem Ofen verbrennet / wieder zu recht zu bringen 438

G.

Gänſe in kurtzer Zeit fett zu machen 752
- - wilde gar leichtlich zu fangen 757

Garn-Färberey-Kunſt 541
Garn ſo wüllen ſchön Leib-farb zu färben 541
- - Aſchen-farb zu färben. 547
- - Carmeſin-farb zu färben 542
- - Pomerantzen farb ibid.
- - Purpur farb ibid.
- - blau 543
- - gelb 544
- - Gold-gelb ibid.
- - überaus ſchön roth 545
- - Veil-blau 543
- - Veil-braun ibid.
- - Negelein-braun auf 20. ℔. 545
- - ſchön Graß-grün ibid.
- - Citronen-grün 546
- - dunckel grün ibid.
Garn und Seiden ſchön weiß zu ſchweffeln 588
Garten-Kräuter und Kohl / daß ſie von den Rauppen unverletzet bleiben 688
Garten-Knoblauch / daß er des ſtinckenden Geruchs ermangle 687
Garten-Mäuſe zu vertreiben 695
Garten-Kräuter und Kohl / daß ſie von den Erd-Flöhen nicht benaget werden 688
Garten-Sparges / daß er in groſſer Menge hervor komme. 687
Garten-Rettich / daß er ſüß werde ibid.
Gebachnen Ingber 584
- - Muſcaten ibid.
- - Negelein ibid.
- - Calmuß ibid.

Gedörrte welche Nüſſe wieder ſo zu erfriſchen/als ob ſie erſt von dem Baum herkommen 665
Geheime Wein-Kunſt 367
Gegen-Gifft wider das Fieber 70
Gelbe Dinten 479
Gallus-Pulver 503
Gelbes Garn 544
Geheimes Waſſer / verborgene Schrifften zu machen 482
Gemeines Aqua Vitæ 420
Gemeinen Meth in Eil zu machen 448
- - und ſchlechten Wein / dem beſten welſchen gleich zu machen 366
- - ſchlechte Haar-Puder
Gerechte Wald-Salbe für den Brand zu machen 239
Geringen Wein ſtarck zu machen 365
Geſchriebene Feigen zu zeugen 646
Geſchwinde Zinn-Löthung 328
Geſchwulſt an heimlichen Orten 47
Geſiegelter Erden Tugend 96
Geſottenes Waſſer für das Frauen-Zimmer 424
Geſtanck der Füſſe zu vertreiben 48
Geſunder Kräuter-oder Wermuth-Wein 363
Gewand / einem jeglichen ſeine verlohrne Farbe wieder zu geben 566
Gewiſſes Stuck die Wartzen zu vertreiben 311
Gewiſſe Cur wider das Podagra 123
Gewürmer und Ungeziefern / ſo den Blumen ſchädlich ſeyn zu vertreiben 690
Gezwungenes Nachtharnen zu vertreiben 213

Gicht die lauffende zu curiren 257
Gifftige Spinnen / ſo einer im Schlaff zerreibet 45
Glaſuren allerhand für die Töpffer 349
Glaß-Fenſter von Papier zu machen 472
- - - in Holtz zu machen 472
Glaß-Fernis ſchöner 459.461
- - Leim 347
- - in Holtz zu ſetzen ibid.
- - weich zu machen 550.565.566
- - ſchön weiſſes 349
- - zuſammen zu ſetzen 347
Glieder ſo erſtarren / eine Salbe dafür 322
Glieder-Oel 66
Glied-Waſſer im Feld zu ſtillen 49
- - zu behalten 57
Goldes Natur 101
Gold und Silber zu renoviren / und gleich als wann es gantz neu wäre zu putzen 266
- - von Silber zu bringen 265
- - und Silber zu ſcheiden / durch ein Pulver 282
- - von verguldeu Bechern künſtlich herab zu laſſen 279
- - ſehr hoch an der Farbe / und ſehr geſchmeidig zu machen ibid.
- - vom verguldetem Silber herab bringen / daß das Silber gantz bleibet 278
- - vom verguldeten Silber zu ſcheiden 264
- - vom verguldeu Silber zu ſcheiden / ohne Guß Feuer und Scheidwaſſer 269

Gold

Gold vom verguldten Kupfer/ohne Guß/und ohne Feuer zu bringen 269.282
- - und Silber in Guß und Fluß von einander zu ſcheiden 274.275
- - und Silber ſchwehrer zu machen 266
- - ſo bleich in der Farbe iſt/ ſo hoch zu machen 266
- - gar ſchön geſchmeidig zu machen 298.295
- - und Silber durch das Antimonium von einander zu ſcheiden 273
- - und Silber von geſtoſſenen Spieß-Glaß zu bringen 280
- - und Silber von den Abſchnitten zu ſcheiden 281
- - Gulden oder Rheiniſch Gold/ auf Ungariſches Gold zu bringen 288
- - von Silber zu ſcheiden ohne Guß/ohne Feuer/ und ohne Aquafort 281
- - ſo bleich iſt/ auf Ungariſche Gold-Farbe zu bringen 303
- - zu gieſſen/ daß es keine ſchwartze Haut bekomme 294
- - von Kupfer zu ſcheiden 281
- - von Kupfer zu ſcheiden ohne Guß/ und ohne Feuer 282
- - gar ſchön geſchmeidig zu machen 295.298
- - Farben allerley 301.302.303.304
- - oder Silber vom verguldten oder verſilberten Stahl herab zu bringen 335
- - wieviel zur Verguldung eines Geſchirrs gebrauchet worden 262
- - Gradirung 298.304

Gold-

Gold-Farbe gar ſchön 298
- - - auf Ungariſch 296
- - - die man nicht kratzen darff 300
- - - die man nicht darf verrauchen laſſen 302
299
- - - die Halberſtättiſche genannt 297.303
- - - auf guldene Ketten 299.300
- - - weiſſe / auf Gulden / oder ander Gold 299
- - - ſehr köſtliche 283
- - - Frantzöſiſche ibid.
- - - des Hermon Ricke von Schwerin 283
- - von verguldem Silber zu ſcheiden/ohne Guß/ Feuer und Scheidwaſſer 280
- - aus der Federn zu ſchreiben ibid.
- - Fernis ſchön roth 460
- - - von Leinöl 511
- - gelbes Haffner-Glaß 350.353
- - gelbe Haar zu zeugen 131
- - gelb wüllen Garn 544
- - Gründlein 469.470
- - Gründlein zu Schrauben 469
- - Grund mancherley 465
- - Grund oder Polment gut zu machen 467
468
Gradirendes Cement 289
Granat-Apfel ſchön zu wegen zu bringen 639
- - - ſchön roth zu zeugen ibid.
- - Kern/ daß ſie ſüſſe werden ibid.
- - Waſſer zu machen 429
Graß-Wurm/ wie er zu tödten 693

Graue

Graue Haar mit einer Salben ſchwartz zu machen 132
Griechiſchen Wein zu machen 357
Grillen gäntzlich zu vertreiben 695
Grind-Salbe ſo gut 237
Groſſe Garten-Würmer / wie ſie zu vertreiben 691
- - Löwen Hund / wo ſie herkommen 764
- - Nüſſe / Pflaumen und Mandeln zu zeugen 633
- - Pfirſing und Marellen 632
- - Quitten zu überkommen 639
- - Secretum wider das Podagra 202
- - Zucker-Brod zu backen 590
Grüne Dinten zu machen 478
- - Gold-Farbe auf Gulden oder klar zu vergulden 255
- - Roſen zu machen 670
- - Fenchel-Pimpernellen- und Körbel-Kraut-Waſſer zu machen
- - Magen-Aqua Vitæ 421
- - Kachel-Glaß 352
- - Pulver 503
- - Siegel-Wax 184
Grund / ſo roth / zum Mahlen 465
- - Safran gelb zu färben ibid.
Gulden-Waſſer ſehr herrliches zu machen 19
Gulden Schlag-Loth zu machen 292
Guldene und ſilberne Poſamenten / wieder zu ihrer vorigen Schönheit zu bringen 267
- - Ketten ſchön zu färben 266

Guldene Ring ſo er ungeſchmeidig wird 296
Gut Glüh-Wax 290.291
- - auf krauſſe Ding 292
- - Polment oder Goldgrün 467
- - Triſanet zu machen 601
- - und gerecht Cement 289
- - Waſſer der Tugend 601
- - Blutſtillung 57
- - Wermuth-Bier zu machen 396
- - Aromatiſche Eſſenz 418
- - Glüh-Farbe ſo köſtlich 304.305
- - Haar-Puder vielerley 138.139.140.141
- - Seyffe von mancherley Stucken 172
- - Leb-Küchlein von Spezereyen 611
- - zwybachene Lebzelten zu machen 610
- - Schreib-Dinten zu machen 480.481
- - ſchwartze Dinten 426
- - Wein-Einſchläge zu machen 396
- - Seyffe von mancherley Stucken 172.389
Guten Aniß Geiſt zu machen 415
- - Beer-Wein zu machen 361
- - Eſſig zu machen 399.400
- - Muſcateller-Wein zu machen 372
- - Limonade oder Citronen-Wein zu machen 432
- - Roßmarin-Geiſt zu machen
- - Rheiniſchen Wein zu machen 381
- - Wein zu behalten ibid.
- - Wein zu erkennen 386
- - Spahn-Wein zu machen ibid.
- - Kräuter- oder Cardobenedicten-Wein zu machen 363

Guten

Guten natürlichen ſüſſen Wein im Herbſt zu ma-
machen 369.358
Guter Borax 330
- - Fluß auf Gold und Silber 286
- - Fluß zum gieſſen 330
- - Gold- und Silber-Grund 465.466.
467.468.469
- - Ros Solis 414.419
- - Julep zum Säfften 444
- - Roſen-Julep 443
- - Schlag-Balſam 144
- - Wund-Tranck 41
- - Wund-Tranck zu den Haupt-Wunden
ibid.
- - Gold-Grund zum Ferniſſen 461.464
Gutes Augen-Waſſer 191
- - Baum-Wax 144
- - Mittel für die lauffende Gicht 212
- - Gurgel-Waſſer zur Frantzoſen-Cur 223
- - Gieß-Bley 328
- - Peltz-Wax 184
- - Schlag-Loth zu geſchmeltzten Dingen 329
- - ſilbern Schlag-Loth ibid.
- - warmes Band für den kalten Brand 221
- - Krafft-Waſſer 18
- - Lungen-Waſſer ibid.
- - Magen-Waſſer 17
- - Zucker-Brod 598

H.

Haar auf mancherley Coleur zu machen 135
- - gelb zu machen 132.135

Haar,

Haar krauß zu machen 134
- - Puder mancherley 137.138.139.140.141
- - Puder/ ſo überaus wohlriechet 140
- - ſchön lang und Gold-gelb zu machen 131
- - ſchwartz zu machen 134
- - ſo grau / mit einer Salben ſchwartz zu machen 132.134
Haaſen / an einen Ort zuſammen zu bringen / die ſtets da bleiben 749
- - daß ſich viel an einem Ort verſammlen 741
- - viel an einen Ort zuſammen zu bringen 746
- - zu ätzen / daß er wo anderſt nicht hinlauffen kan / als in das Netz 747
Hahn / daß er zu Nachts nicht mehr krähe 759
Hammel-Fleiſch Paſteten 622
Hand-Maſſa gar gut 163
Hand-Pulver 152
Hände ſchön weiß zu machen 167
Handſchuh auf das beſte mit Ambra zu perfumiren 527
- - zu perfumiren 526.528
Hand-Seyfe ſehr gut 176
Harnen / ſo einer nicht kan 212
Harniſch zu härten 313
- - zu vergulden 334
Härte die alles durchhärtet 308
Hartes Blachmahl 330
Harte und ſchwartze Seyfe 173
Harte Wein gut und gelind zu machen 665
Haſel-Nüſſe lang und gut zu behalten ibid.
Haupt-Kranckheit 195
Haupt-ſtärckender Trinck-Toback 14

Haupt-ſtärckendes Waſſer 205
Hechte mit Schnüren zu fangen 700
Heiſcherkeit zu vertreiben 85
Helle zur Frantzöſiſchen Farbe 283
Helffenbein weich zu machen 564
Hennen zwo auf zweyen Fingern zu tragen / bey Nachts-Zeit 757
- - lebendig ungebunden / auf der Erden ligen machen 758
- - durch den Kopff zu ſtechen / daß ihr doch nicht ſchadet 757
- - ſo gantz wild / ſo zahm zu machen / daß ſie von ſich ſelbſten unbeweglich ſtill / und in groſſen Furchten ſitze 758
Herrlicher Augen-Troſt-Wein zum Geſicht 128
- - Augen-Waſſer / darmit einem geholffen worden / der in 12. Jahren nichts geſehen hat 192
- - Citronen-Marſelln 586
- - Balſam / die von Schlag gerührte Glieder darmit zu ſalben 67
- - Lavendel-Waſſer 15
- - Salbey-Waſſer 16
- - Schlag-Waſſer 2
- - wohlriechendes Oel / die Handſchuh darmit zu perfumiren 530
- - Triſanet / zu Verhütung vieler Haupt-Kranckheit 195
Hertz-Waſſer kräfftig ſtärckendes 15
Heilung im Gemächte / da alle Scherer an verzweiffeln 46

Heiserkeit zu vertreiben 85.

Heil-Sälblein/ fürtrefflich bewehrtes 118
Hindbeer-Waſſer zu machen 433
Hindbeer-Wein gut zu machen 136
Hippocras von Waſſer zu machen 433
- - weiß und roth zu machen 442
Hirſch/ daß er einem biß in das Netz nachfolge 736
- - Horn-Schalen-Pulver zu machen 198
- - viel an einem Ort zuſammen zu bringen 738
- - daß er zu einem in das Holtz komme/ wohin man ſelber will 747
- - Wildpret-Paſtete 622
- - Zehren-Stein 246
Hohe Scharlach-Farb auf wüllen Tuch 554
- - Scharlach- oder Purpur-Farbe/ mit allen Umſtänden 551
Holtz allerley zu färben 562
- - Leim 344
- - und Stein-Leim 323
- - Tranck/ deſſen Gebrauch in Frantzoſen 226
Hönig ſüſſe Meſpeln/ ohne Stein zu zeugen 639
Horn in Form zu gieſſen/ als Bley 505
- - weich zu machen/ daß man Bilder in Formen darmit drucken kan 505. 504
Hunde alle in einem Dorff zuſammen zu bringen 771
- - jung zu erkennen / ob er guter Art ſey 772
- - ſo einen böſen Hals hat 767
- - ſo er verwundet wird ibid.
- - ſo er verdorret und abnimmt ibid.
- - daß ſie nicht wütig werden 868

Hund wann ſie trieffende Augen haben 770
- - daß ſie ſtarck und ſchnell lauffend werden 764
- - daß ſie einen Dieb auffſuchen und angreiffen / wann er gleich ſchon zimlich weit und entwichen iſt. 759
- - ſo man Löwen-Hunde heiſſet / wo ſie herkommen 764
- - ſo von einem Fuchs und Hund gezeuget worden 762
- - ſo von einem Wolff und Hund gezeuget worden / ſo man Wolff-Hunde nennet 761
- - daß er klein bleibet / wie er geworffen worden 766
Hündlein kleine / wie ſie zu zeugen 765
- - daß ſie klein bleiben 766
- - daß ſie ſchön lange Locken und Zotten bekommen 766
- - daß ſie ſehr kurtzweilig werden 763
- - ſo man Loch-Hündlein und Schlieferlein nennet / wie ſolche auf den Dachs und Fuchs-Fang abzurichten 770
Hüner / daß ſie viel Eyer legen 765
- - Paſteten 624
- - Augen an den Füſſen zu vertreiben 238 234
Huſten / ein bewährtes Mittel dafür – 84 338 – 238

J.

JAhrs-Zeiten / wie die zu erkennen 787
Jäger / wie ſie zu ihrem Jagen und Weyde gut Glück haben können 739

Johannesbeer-Waſſer zu machen 430
Julep ſehr gut von Säfften 444
Italiäniſche Pißquet oder Zwyback zu machen 595
Jumbalds zu machen 596

K.

Kachelreiber / überaus wohlriechend zu machen 183
Kaſtanien ein gantzes Jahr zu erhalten 665
Karpffen mit Angeln zu fangen 703
- - Paſteten 624
Katze / daß ſie ein Feuer ausbruntzet 784
Kenelmi geheimes Triſanet für die jenigen / ſo nicht gerne fett werden wollen 626
Kayſerliches Violen-Waſſer ibid.
Kirſchbaum ſchädliche Dinge zu vertreiben 645
Kirſchbaum / daß er Kirſchen und Raben trage 644
Kirſchen oder Stein-Obſt ohne Kerne und Stein zu zeugen 645
- - frühzeitig zu überkommen 644
- - ſchöne groſſe zu zeugen ibid.
- zu Impfen / die eine ſeltzame Farbe und Geſchmack haben 645
- - biß nach Martini wachſend zu machen ibid.
- - Waſſer zu machen 429
Kleine Fiſchlein in Waſſer wachſend zu machẽ 708
- - Hündlein zu zeugen 765
- - Roſen groß wachſend zu machen 686
- - Mandel-Brödlein zu machen 597

Klin-

Klingen-Etze / ſo ſehr gut 316
Knoblauch ein bewährtes Mittel für die Huſten/ und Heiſſerkeit 84
Koppen-Paſteten 621
Korn theures Unguentum Armarium 106
Koſtbares Wund-Waſſer 42.43.44
Köſtliches Haupt- und Magen-Pulver 74
Köſtlich wohlriechende Haar-Puder 142
- - Balſam zum Schnupf-Toback 143
- - Bruſt-Waſſer 16
- - Bruch-Waſſer 81
- - balſamiſches Waſſer in morbis malignis 23
- - Mutter-Elixier 25
- - Fluß-Waſſer 11
- - Gewürtztes Aqua Vitæ zu allen Erkaltungen des Magens 20
- - rothes Aqua Vitæ
- - Wund-Tranck Paracelſi, welchen er ſonderlichen recommendiret / dann er in Stich/ Hieb / Schuß / alten und neuen Schäden/ ein Wunder-Stuck iſt 40
- - Wund-Tranck zu allen Wunden dienlich 28
- - Wund-Tranck zu den Haupt-Wunden 26
- - auf alle Glieder gerichtet / ſo von Grund aus heilet 22
- - Wein-Rauten-Waſſer zu deſtilliren 14
- - wohlriechendes Waſſer zum anſtreichen 13
- - Kräuter-Wein 66
- - Campher-Eſſenz wider alle Flüſſe 67
- - Pflaſter 66

Köſtliches Magen-Pulver 63
- - Magen-Latwerg 74
- - Magen-Balſam in Magen-Wehe und Erbrechen 69
- - Magen-Säcklein 75
- - Magen-Säcklein zum Erbrechen ibid.
- - Nieß-Pulver 148
- - Zahn-Pulver 179
- - Oel für den Schmertzen an Arm und Beinen 174
- - Pflaſter 66
- - Rothlauff-Pflaſter 68
- - Recept und Waſſer / wann ein Pferd verwundet / geſchoſſen oder verbrannt iſt 780
- - Schnupf-Toback 148
- - Wund-Balſam 215. 216
- - Tranck für gelieffert Blut 220
- - Rauch Caſſaler 186
- - Verſilberung 259. 260
- - Gold-Farb 283
- - Glüh-Farb 304
- - Etz-Grund 320
- - Fluß zum Schlag-Loth 327
- - Magen-Aqua Vit &c. 422
- - Wermuth-Wein 362
Krafft der Cardobenedicten 78
- - wunderbahre des Wermuths 79
- - Waſſer ſehr wohlriechendes zum innerlichen und äuſſerlichen Gebrauch 10
- - Waſſer ſehr wohlriechendes für groſſe Herren und Frauen-Zimmer 8

Kräff-

Kräfftig-ſtärckendes Hertz-Waſſer 15
- - Herrn-Waſſer 10
- - wohlriechende Haar-Puder 137
- - Zucker-Brod auf Piemonteſiſche Art zu bereiten 589
- - Mandel Kräpfflein zu bachen 594
Krahen mit den Händen zu fangen 755
Krahe daß eine die andere fange 752
Krähen lebendig zu fangen 784
Krauſſe Müntz-Brandwein 406
Krebſe in Reuſen zu fangen 709
- - mit Schöpſen-Fleiſch zu fangen 708
- - lang beym Leben zu erhalten 708
- - Pulver/ wie es zu machen 58
Kugel und Pfeile auszuziehen 58
- - mit welchen man/ aus einem Rohr einen Spatzen vom Dach herunter ſchieſſen kan 751
- - Spiegel-Runde zu machen 629
Kümmel-Brandwein 406
Künſte für die Goldſchmied allerhand 262
Kunſt-Stuck ſonderliches/ daß der Donner den Wein und das Bier nicht verderbt/ oder darein ſchlägt 378
- - ſo bewährt/ da einer geſchoſſen/ die Kugel aus einem Arm oder Schenckel in 24. Stuncken auszuziehen 49
- - Stuck ſo offt bewährt/ für den Brand 50

Kunſt daß keine Laus in Kleydern bey einem bleibet 238
Kurtzweile mit Endten und Geflügel anzurichten 785
Küſſe unter dem Sattel zu machen / daß ein Roß nicht gedrucket werde 781
Kupfer-Arbeit in Sieden verſilbern 268
- - Arbeit ſchön zu verſilbern 256
- - und Meſſing durch bloſſes reiben mit der Hand zu verſilbern 271
- - und Meſſing zu verſilbern 268
- - aus guldenen Ketten zu ſieden 297. 305
Kurtzweile mit Endten und Geflügel anzurichten 785
Küſſen unter dem Sattel zu machen / daß ein Roß nicht gedrucket werde 781
Kütte für ſteinerne und irrdene Gefäſſe 338
- - zu den Ciſternen 728
- - oder Leim zu gläſernen/oder irrdenen Geſchirren/dieſelben feſt aneinander zu kütten 339
- - an eine ſteinerne Rahm 348

L.

Laroniſche ſchnell-lauffende Hunde/ von einem Fuchſen und Hund zu erlangen 762
Lange und Goldgelbe Haar zu zeugen 131
Lapis Mirabiles, ſo ein äuſſerlicher Uberſchlag zum Podagra und andern Kranckheiten mehr iſt 55
Latwerge fürtreffliche zu Stärckung aller natürlichen Lebens-Geiſter 199
- - ſehr köſtliche zum Magen 74. 602
Lauge die Haar lang und krauß zu machen 136

Lauge Gold-gelbe Haare zu zeugen 131
Laus l. v. daß keine bey einem bleibet 298
Läuſe und Niſſe/ auf dem Kopff zu tödten 723
- - in den Haaren und Kleidern zu vertreiben ibid.
Lavendel-Waſſer ſehr herrliches 15
- - und Spicanarden Eigenſchafft 95
Lauchs Eigenſchafft 94
Läuterung des Salpeters 495-496
Lax kalt zu eſſen 617
- - Paſteten 623
Lebkuchen allerley zu bachen 608
- - auf Nürnberger Art zu bachen ibid.
- - auf Augſpurger Art 610
- - auf Weiſſenburger Art ibid.
- - ſehr gute 610 611
- - von Specereyen ibid
- - von Zucker 612
Leber-Waſſer 8
Leder-Bereitungen und Farben 509
Leder ſchön Citronenfarb zu färben 520
- - Fleiſchfarb 521
- - Meer grün ibid.
- - Oliven-farb ibid.
- - Pomerantzen farb 520
- - Gold-gelb ibid.
- - Himmel-blau 521
- - Violen-farb 519
- - Purpur-farb ibid.
- - liecht Silber-farb 522
- - ſchön Silber-farb ibid.
- - braun ibid.

Leder ſchön grün 522
- - liecht oder dunckelgrün ibid.
- - weiß-farb 523
- - Kaſtanien-farb ibid.
- - verguldten 509
- - auf Romaniſche Art zu perfumiren 514
- - Mixtur wohlriechende 525
Leibfarbe Töpffer-Glaſur 352
- - Spaniſch Tuch zu färben 555
- - auf Spaniſch zu färben. 554
Leichte Frantzoſen-Cur / wie ſich die Bauern im Land ob der Ens in Ober-Oeſterreich an Frantzoſen curiren 48
Leim und Kütte allerhand 336
- - welcher nachdem er einmahln trocken worden / ſich von keiner Feuchtigkeit mehr läſſet aufweichen Ibid.
- - ſo ſich weder von Waſſer oder Feuer aufweichen läſſet 336.337
- - für höltzerne oder ſteinerne eingelegte Arbeit ibid.
- - für Meſſer-Hefft 337.344
- - darmit allerley Edelgeſtein und Cryſtallen auf Holtz zu leimen 327
- - für irrdene Geſchirr 338
- - die feuchten Stein an einander zu vereinigen ibid.
- - Holtz und Stein an einander zu leimen ibid.
- - für zerbrochene und ſteinerne Ciſternen 343
- - von Schleyen ibid.
- - zu Holtz und Stein ibid.

Leim von Papier 346
- - für Papier 346. 341
- - zu rothen Steinen 347
- - für Waſſer und Feuer ibid.
- - zum Glaß ibid.
- - von Pergament zu Büchern 342
- - oder Kütte zu gläſernen oder irrdenen Geſchirren/ dieſelben feſt aneinander zu kütten 339
- - Holtz und Stein aneinander zu kütten ibid.
- - für Holtz und ſteinerne eingelegte Arbeiten 344
- - allerley Edelgeſtein und Holtz aufeinander zu leimen 344
- - für Waſſer und Wind 348
- - vors Feuer ibid.
- - für Holtz und Bein 341
- - zu Papier ibid.
Leinöl Gold-Fernis 511
Lemniſcher Erden Eigenſchafft 96
Lilien friſche/ durch das gantze Jahr zu haben 683
- - braun-roth zu machen 684
- - Zwiebel/ daß ſie zu jederzeit des Jahrs Blumen tragen 683
Liminat zu machen 424. 425
Linden-Wein friſch zu machen 387
Linderung des Podagrä Schmertzens 207
- - des Zipperleins Schmertzen 124
- - für das Zipperlein und Gicht ibid.
Lippen-Tinctur 149. 150
Loch durch die Haut etzen ohne Schaden 58
Löcher in der Schaam zu heilen 47

Löcher zu machen / daß die Mäuſe nicht durch-freſſen 712
Loch-Hündlein und Dachſen-Schlieferlein / auf den Dachſen-und Fuchs-Fang abzurichten 770
Löwen-Hunde groſſe / wo ſie herkommen 764
Luſtige Erfindung das Wild zu fällen 735
- - Endten und Waſſer-Vögel-Fang 787
Lyſimachia Eigenſchafft 94

M.

MAckel und Flecken aus den rothen Carmeſin-Sammet zu bringen 369
Maronen zu machen 596
Magen-Aqua-Vit im Magen-Wehe und Erbrechen 69
- - - - grünes zu machen 422
- - - - ſo den Magen gut erhält ibid.
Magen-Balſam in Magen und Erbrechen 69
- - Kältung 73
- - Grieben 582.587
- - Säcklein ſehr gutes 75
- - - - für das Erbrechen ibid.
- - und Haupt-Pulver 74
Magiſterium Aluminis 114
Maholeb-Milch zu machen 180
Mahl aus allerhand Tuch / Taffet / Zeug und Scharlach zu bringen 577
Mähler und Flecken aus den Kleidern zu bringen 577.578
Mähler und Flecken aus dem Carmeſin-Sammet zu bringen 569

Mähler

Mähler fette zu vertreiben 577
Mähler aus dem Gemande zu bringen / es ſeye was für Farbe es wolle ib.
Mähler von Wien aus allerhand Farben Seidenen Gewand zu bringen 576
Mähler aus allerley Farben Tuch zu bringen 575
Mahl und Flecken aus dem weiſſen Zeug zu bringen 573
Majorans Eigenſchafft 576
Manns-Treu Eigenſchafft 577
Malvaſier ſo verdorben / wieder zu helffen 358
Mandel-Baum daß er häuffige Frucht trage 637
Mandel-Bäume vor dem Reiff zu bewahren 643
Mandel-Brod zu bachen 597. 598
- - - weiſſes zu bachen 607
Mandel-Brödgen zu machen 597
Mandel-Kräpfflein zu machen 594
Marcepan zu bachen 597
Marcepan zu machen von den beſten 605
Marder-Felle fahle mit langen Haaren zu färben 541
Marder-Kehlen zu färben 537
Marder-Kehlen zu dörren 537
Marillen- Pfirſing- und Muſcateller-Birn-Waſſer zu machen 539
Maſſa, ſchöne weiſſe Hände zu machen 162. 163
Mauern überaus ſtarck zu machen oder zu bauen 472
Maulbeer weiſſe zu wegen zu bringen 635

Maulwürffe zu vertreiben 693
Mäuſe zu tödten 713
Mäuß und Ratzen blind zu machen 715
Mäuß alſo abzurichten / daß ſie in einem Gemach umblauffe und Mäuß fange / ſo lang und viel / biß keine mehr da iſt 711
Mayländiſche Cerbelade Würſte 627
Medicamentum bewehrtes wider das Fieber 24
Menſch daß er die Fraiſch nimmermehr bekomme 30
Meergrün Leder färben 521
Meſſing eine ſchöne Goldfarbe zu geben 285
- gar ſchön geſchmeidig zu machen ib.
- - oder Kupffer zu verſilbern 269
- - zu verguldẽ 254
- - zu ſieden als ſilber 269
- - zu färben wie Gold ib.
- - oder Kupffer und andere hartflüſſige Metallen geſchmeidig flüſſig zu machen 285
- - bald flüſſig zu machen 306
- - zu verguldẽ ib.
- - oder Kupffer gelb zu machen 287
- - oder Kupffer ſchön gelb zu färben 307
- - zu machen / das ſich dem ſchönſten Gold gleich träget 327
Meſſerhefft-Leim 337
Meſſelbäume / ſo Wurmſtichig / wieder zu recht zu bringen 664
Metallen alle geſchmeidig zu machen 327
Metallen alle weich zu machen 328
Metallen Gewicht wieviel ſie im Waſſer ſchwehrer ſind als in der Lufft 263
Merh-

Meth-Künſte allerley 448
Meth in Eil zu machen ib.
Meth was er für Nutzen hat 449
Milch-Brandwein 423
Milchram als gefrohren zu machen / oder zu glaciren 437
Mißfarben, oder trüben Wein wieder zurechte zu bringen 380
Mittel ſehr bewehrtes wider die rothe Ruhr im Feld 732
- - die Erd-Flöh von den Kräutern zu vertreiben 695
- - gewiſſes / wann ein Pferd die Mönchen / wie man ſolchen gleich helffen kan 775
- - wider den Schlangen-Biß 719. 720
- - bewehrtes wider die Tobheit und Wüten 206
- - für die Miltzſüchtigen ib.
- - wider das Fußwehe und Podagra 208
- - für groſſen Haubtſchmertzen / Melancholey und Tobſucht 215
- - für die lauffende Gicht 212
- - bewehrtes für die Ruhr / ſo an viel 100. iſt gut befunden worden 702
- - für einen Wurmſtichigen Baum 661
- - ſo bewehrt / ſo einem ein Arm oder Bein ſchwindet 64
- - wunderbarliches / alle groſſe weite Wunden ohne einiges hefften in kurtzer Zeit zu heylen 39
- - für die Schlangen-Stich und Biſſe 718
- - Mixtura wohlriechende auf Leder 529
Mora-

Moraſtiges/faules und unreines Waſſer/wie in Ungarn iſt/ſchnell zu bereiten/daß es ohne allen Schaden/und ſehr geſund zu trincken iſt 730
Marſellen auf ſonderbahre Art/desgleichen auch Kräntzlein zu machen 585
Moßler Wein zu machen 366
Moſt daß er nicht vergähre 355
Moſte wann ſie nicht gähren ſollen 382
Moſt daß er gut und ſtarcke werde 381
Montfortiſchen Groſus/bewehrtes Pferd-Pulver 778
Muſcaten-Brod zu bachen 593. 594
- - - weiſſes zu bachen 607
Muſcateller-Wein ſo verdorben/wieder zu helffen 359
Muſcateller-Wein geſchwind zu machen 372
Muſcateller-Wein zu machen 367
Mutteraufſteigen 214
Mutter-Elixier 25
Mutter-Pflaſter 70

N.

NAchtbarnen ſo unwiſſend geſchicht zu vertreiben 213
Nagel Spannen lang und zweyer Meſſer-Rucken dick mit den Händen gleich einem Bohrer zu drehen 783
Negelein weiſſe Himmelblau zu machen 684
Negelein und Roſen mit mancherley Farben gar bald zu machen 682
Negelein-Geiſt oder Eſſentz gut zu machen 417
Negeleinbraun auf 10. ℔. Wüllen Garn 145

Napel-

Napelli des höchſtſchädlichen Krautes Natur 86
Naſen-bluten zu ſtillen 119
Nattern- oder Schlangen-Biß zu curiren 46
- - und Schlangen in einem Ort zu verſammlen 716
- - und Schlangen zu tödten ibid.
- - und Schlangen aus den Gärten zu vertreiben ibid.
Natur und Eigenſchafft des Agtſteins oder Bernſteins 294
- - der Alraun-Wurtzel 93
- - der Bethonien 92
- - der Bibenel ibid.
- - der Cicuta oder Schierling ibid.
- - des Camphers 25
- - der Cubuja 94
- - des Goldes 101
- - der Lauche 94
- - der Lyſimmachia ibid.
- - der Manns-Treu ibid.
- - des Schwefels 100
- - des Salpeters 98
- - der Scorzonera 93
- - des Vitriols 99
Natürlichen ſüſſen Wein im Herbſte zu machen 369
Neapolitaniſche Pißquit oder Zweyback zu machen 595
- - weiche Seyffe 124
Neuen Wein geſchwind zu clarificiren 366
- - Wein/ daß er gut und ſtarck iſt 386

Neue Wein / daß er ſchmecke wie ein welſcher Wein 386
- - Wein / einen Einſchlag zu geben / daß er ſchmecke als ein welſcher Wein - 78
Nieß-Pulver köſtliches 148
Nonnen-Brod zu bachen - 594
Nürnberger Lebkuchen zu machen - 608
Nüſſe ohne Schalen zu zeugen 641

O.

OBſt an der Farb zu verändern 632
- - von Kernen zu pflantzen 634
- - von Kernen ſchönes zu ziehen oder zielen / daß ſich frühere Früchte / als die geplettzte Bäume bringen - 651
Oel allerley / aus wohlriechenden Kräutern zu machen - 231
- - allerhand / aus Gummi / Myrrhen / Maſtix / Storax / Benzoe / oder dergleichen / ohne Feuer Deſtillation zu machen - 233
- - von den wohlriechenden Blumen zu machen - 230
- - aus dem Papier zu bringen 579
- - ſehr heilſam zu alten und neuen Wunden und Schäden zu machen - 233
Offt-bewährtes Kunſt-Stuck für den Brand 50
- - bewährtes Stuck Dorn / Nägelein ꝛc. eingetretten / oder ſonſten eine in den Leib geſchoſſene Materi innerhalb 24. Stunden ohne Mühe auszuziehen
Oel ſehr heilſames köſtliches für die Schmertzen an Arm und Beinen 12

Oel-Flecken aus einem Gewand zu bringen 576
Offt-bewährtes Pflåſterlein für die rothe Ruhr der klein Kinder 68
- - Pulver zu allen Wunden 62
Ohne Dinten eine ſchwartze Schrifft zu ſchreiben 483
Ohrhöllerer zu vertreiben 691
Omeyſen zu vertreiben 692
Orangeat oder Pomerantzen-Wein zu machen 432
Orientaliſche Granaten zu machen 244
Orzat zu machen 431
Otter-Farbe 533.535
- - und Biber zu fårben 438
- - und Biber ſchwartz zu fårben 136

P.

PApier oder Pergament auf mancherley Art zu fårben 485
- - - - roth zu fårben 487
- - - - grün zu fårben ibid.
- - - - blau zu fårben 488
- - - - braun zu fårben ibid.
Papier durchſcheinendes zu machen / dardurch zu mahlen 489
- - zum Reiſen und Zeichnen zu machen 489
Papirnes Fenſter zu machen / daß es wie ein gläſernes ſcheinet 471
Paracelſi köſtlicher Wund-Tranck 40
Paſta ſchöne weiſſe Hände zu machen 179
Paſteten mit Aſchen und Fahren 623

Paſteten mit Aalen 622
- - mit Hünern 624
- - Kalbfleiſch 618
- - Krebſen 623
- - Koppen 621
- - Hammelfleiſch 622
- - Läx 623
- - Rebhünern 602
- - Vögel 602
- - Weichſeln 619
- - Quitten und Birnen 618
- - Zibeben ibid.
Pech-Fackeln aus den Kleidern zu bringen 578
Peltz-Wax zu ſchadhafften Bäumen 184
Perfumation des Leders 518
Perfumirung der Handſchuhe 528
Pergament oder Pappier auf mancherley Art zu färben 485
Pergament oder Pappier ſchwartz zu färben 485
Pergament oder Pappier ſchön gelb zu färben - - 486
Pergament mit mancherley Farben durchſcheinig zu machen - - 488
Perroley Tugenden 252
Pfauen weiſſe zu zeugen 752
Pfeil auszuziehen 58
Pferd dermaſſen zu ſtärcken / daß es ohne Futter 2. oder 3. Tage 30. oder 40. Meilen lauffen kan 774
Pferd daß es den Wurm nicht bekomme ibid.
- - ſo kollert ibid.
- - zu färben 775

Pferd ſo tief gedruckt / bald zu heylen 774
- - ſo es rüchelt 775
- - den Huſten zu vertreiben 773
- - ſo vernagelt 777
- - ſo nicht ſtallen können 776
- - ſo es nicht freſſen will 773
- - ſo den Fuß vertretten ib.
- - ſo Beulen gedruckt ib.
- - ſo verwundet / geſchoſſen und verbrannt 780
- - fett zu machen 781
- - ſo den Wurm hat 772. 777
- - ein gut freſſ-Pulver zu machen 782
- - ſo es ſich verfangen oder verſchlagen 782
- - für die Futter Rehe 782
- - ſo den Mauchen hat / zu helffen 775
Pfirſing und Quitten auf einem Baum zu zeugen 646
- - Baum daß er ſehr groſſe Frucht bringt 641
- - ohne Steine zu zeugen 646
- - ſchöne rothfärbige zu zeugen ibid.
- - und Mandeln auf einem Stamm 634
- - Aepffel oder Aepffel-Pfirſing zu zeugen 637
- - und Quitten auf einem Baum zu zeugen 646
Pflaſter fürtreffliches wider den Schlage / fallende Sucht und alle Haubt-Beſchwerung 967
- - wider die Brüche der kleinen Kinder 69
- - zum Rothlauf 60
- - den kleinen Kindern für die rothe Ruhr 68
- - zum Kugel ausziehen 50

Pflaſter ſo dem Nürnberger-Pflaſter an der Güte nichts bevor läſſet 235
- - für die Hüner-Augen 234
Pflaumen unterſchiedlicher Art / den gantzen Sommer durch zu haben 633
- - zu unterſchiedlichen und ungewöhnlichen Zeiten zu tragen 638
- - Zwetſchgen / Weichſeln und dergleichen / wie auch Baum-Nüſſe friſch zu erhalten 689
Pfropff-Wax oder Pflaſter / wormit man die Pfropff-Reiſer / ſo man über Land in die Frembde ſchicken will / beſtreichen / und lang bey Kräfften erhalten kan 655
Pickel / Pantzer / Meiſſel und Meſſer gut zu härten 309
Pillen für die Frantzoſen 222
Pirſing und Forellen / wie Orade einzumachen 614. 615. 616
Pocken-Gruben / ein Balſam dafür 206 150
Podagra-Cur 207. 123 212 207. 209
Polirtes Eiſen-Werck frey vor Roſt zu behalten 320. 325
Polige ſo gut 300
Polment oder Gold-Grund / ſo gut 467
Pomade fürtreffliche / darmit man ſchöne weiſſe und glatte Hände machen kan 154
150. 160
- - zu den außgeriſſenen Lippen 156
- - für das Frauen-Zimmer / ſo ſchöne weiſſe und zarte Angeſichter machet 165
- - ſo das Angeſicht ſchön erhält 166
Poma

Pomade zu rauhen Händen / ſelbige weiß und glatt zu machen 161
- - fürtrefflich wohlriechende / die Handſchuh darmit auf Spaniſche Art zu perfumiren 524
Pomum Ambræ fürtreffliches für hohe Perſonen 186
Pomerantzenblüh-Waſſer zu machen 434
- - farb Leder 542
- - - wüllen Garn ibid.
Populo Roſſoly zu machen 413
Potatſchen zu probiren 551
Printzen-Gold ſchön zu machen 286
- - Roberti in Engellaud Arcanum wieder die rothe Ruhr 25
Probirung des Pulvers 504
Proportion zu Confectiva des Pulvers 500
Pulvis Cyprius Violatus 178
Pulver machen 501
- - für angelauffene Beine 63
- - ſo Fleiſch wachſend machet
- - das Blut zu ſtillen 60.63
- - ſo köſtlich zum Magen 67
- - für den Krebs 62
- - für das Glied-Waſſer 61
- - ſo bey den Glied Abnehmen das Blut ſtillet 61
- - das Blut im Leibe zu ſtillen 60
- - für das Bluten / es ſeye wo es wolle ibid.
- - zu allen Wunden bewährt 62
- - ſo köſtlich zu allen Wunden / und ſonderlich

lich zu den Löchern der Weiber-Brüſte 61
Pulver das Blut im Leibe zu ſtillen 60
- - fürtreffliches für gähling e Fälle/und Schre-
cken 197
- - Löſchung 216.217
- - ſo bewährt/ wann ein Kind ein Brüchlein
hat 236
- - ſo gut/ wann ein Roß gedruckt/ inwendig
darmit auszuheilen 781
- - Gold und Silber von einander zu ſcheiden 277
- - - - in Guß und Fluß von einander zu
ſcheiden 276
- - auf allerley Art gefärbet 503
- - ſo verdorben 506
- - ſo ſchwach zu ſtärcken 505
- - Tugend und Eigenſchafften 500
Purgation zur Frantzoſen-Cur 225
Purpurfarb Leder zu machen 519
- - wüllen Garn 542

Q.

Quick-Waſſer zum Kupffer und Meſſing ver-
quicken 261
- - das Eiſen zu verguldten und zu verſilbern 335
Quitten-Latwerge zu machen 602
Quitten-Apfel/ daß er ein Menſchen Antlitz be-
komme 640

Quit-

Quitten-Baum ſo erkrancket / wieder zu helffen 663
- auf eine gar treffliche Art zu verwahren 667

R.

RAben / Krahen und Weyhen / lebendig zu fangen 784
- - wie ſolche mit ſonderbarer Liſt in der Normandy gefangen werden 786
Raptaphia oder Kirſchkern-Waſſer zu machen 434
Ratten und Mäuſe blind zu machen 715
- - zu tödten 712
- - und Mäuſe auf einen Ort / in einem Haus oder Scheuer zu verſammlen und zu tödten 714
Raub-Biene von den andern zu vertreiben 710
Raupen zu vertreiben 695
Rauchkertzlein fürtrefflich 180
Rauchküchlein koſtbare ibid.
Rauch-Caſſolet ſehr köſtliches 186
Rauchwerck ſo weiß / mit ſchwartzen Maſchen zu machen / gleich den Leoparden 537
Reben zu helffen / ſo faule Trauben tragen 636
- - ſo viel wild Holtz haben / zu helffen ibid.
Rebhüner / daß ſie truncken werden / und ſich leichtlich fangen laſſen 757
- - Paſtete 620

Rechen-Pfenning oder anderes Geſchmeide von Meſſing / ſchön gelb zu färben 307
Recht Welſches Verguldten 269
Recept fürtreffliches / ein Pferd fett zu machen 781
Regenwurm-Oel gut zu machen 234
Regenwürmer / wie ſie zur Waffen-Salbe zu bereiten 32
Reben der Pferde zu curiren 784
Reiſſen und Schmertzen der Glieder zu ſtillen 218. 237
Romaniſche Art das Leder zu perfumiren 514
Röſen kleine / groß wachſend zu machen 686
- - vielerley auf einen Stock zu pflantzen 670
- - vor ihrer gewöhnlichen Zeit / nemlichen im Frühling oder Winter zu haben 680
- - ein gantzes Jahr friſch und ſchön zu erhalten 681
- - fünfferley auf einem Stock zu haben 666
- - und Negelein mit mancherley Farben gar balden zu machen 682
- - grüne zu machen 670
- - auſſer der Zeit zu haben 671
- - Julep zu machen 443
- - Seyffen wohlriechende 173. 181
- - Waſſer ſehr wohlriechendes 7
- - Waſſer balſamirtes 9
- - Waſſer ohne Campher 8
Roß-Artzneyen unterſchiedliche 772
Roß ſo es gedruckt / inwendig auszuheilen 781

Roß

Roßmarins Eigenſchafft 89
- - zu zeugen im Winter in der Kälte dauern 686
- - Bier zu machen 397
- - Geiſt oder Eſſentz 417.418
Ros-Solis von Bingenheim 412
- - de Turia 408.459
- - bald und wohl zu verfertigen/ und zu filtriren 411
- - ſchön hoch zu färben 412
Roſſoly gut zu machen 409.413.414
- - zu machen/ welchen man Frangipani nennet 415
Roſt-Pulver ſonderbares/ benebenſt einem ſonderbahrem Oel/ vermög deſſen man alle anſetzende Roſt-Maaſen/ an Eiſen/ Gewehr und Rüſtung vertreiben kan 322
Roſt-Pulver/ die Waffen und Gewehr von Roſt zu bewahren 324
Roſt des Eiſens ibid.
Rothes Aqua Vitæ ſehr köſtlich 22
- - Aqua Vitæ 419
- - Muſcateller-Wein zu machen 368
- - Katzen zu färben 550
- - und weiſſen Hippocras zu machen 442
- - Schieß-Pulver 503
- - Dinten zu machen 478.477
- - Rataphagia oder Kirſchen-Waſſer zu machen 435
- - Wollen ſchön zu färben 548

Rothen Wein ſüſſe zu machen im Herbſt 383
- - Muſcateller-Wein zu machen 368
- - Wüllen Garn zu färben 143
- - Fernis 480
- - Grund 465
- - Lippen-Tinctur 150
- - Pomade vor die Leffzen für das Frauenzimmer 154
- - Farbe die ſchön zum Angeſicht 149
- - Ruhr ein gewiſſes Stuck dafür 73
- - lauf-Pflaſter ſehr köſtliches 68
- - wohlriechender Schnupff-Toback 147
- - Salbe ſo den Brand in einer Nacht heylet 217
Röthe der Augen zu vertreiben 193
Röhrleins-Geſchwähr zu heilen 47
Ruß gekochten oder Biſtre zu machen 315

S.

Saamen der Fiſche dergeſtalten aufzufangen/ daß man ſolchen hernach auf die 20 Meilwegs darvon bringen und andere Taiche darmit beſetzen kan 707
Säcklein wider die rothe Ruhr 76
- - zum Zwang 76
Safftgrün ſchön zu machen 454
Saffran-gelben Fernis 463
Salbe für das Frauen-Zimmer/ wider die ſchwartzen / weiſſen / rothen und grünlechte Flecken des Angeſichtes 157

Salbe für das Frauen-Zimmer wider den Sonnen-Brand 158
- - zu den Runtzeln im Angeſicht 155
- - wider die Sommerſproſſen 155
- - wider den Brand der Sonnen u. Kälte 155
- - zu aufgeriſſenen Lippen 156
- - wider die Runtzeln im Angeſicht 157
- - ſehr herrliche zu allen Wunden insgemein 59
- - für den Brand - 51
- - wider die Sommerflecken 178
- - das Geſicht wohlgeſtalt zu machen 169
- - zum Angeſicht und Händen 163
- - wider aufgeriſſene Hände 252
- - wider die Frantzoſen 224
- - für erfrohrne Glieder 222
- - für den Bruch der kleinen Kinder 236
- - für den Brand 217
- - ſo ſehr bewährt und gut für den Brand 235
- - ſo ſich nach der Heylung der Waffen Salbe die Adern nicht gelencken wollen 36
- - für Roſt der Wehr- und Waffen 327
- - für die Pferde zu machen / vor alle Brüche / alle Geſchwulſt / alle Schläge / alle Bäulen / es ſeye unter dem Sattel oder anderswo ꝛc. - 779
Sälblein ſo die Spann-Adern gelencke machet - 40
- - wormit das Angeſicht ſchön weiß und zart zu machen - 166
Salbey-Waſſer ſehr herrliches - 16
Salbeyes Eigenſchafft - 95
Salpeter-ſieden ausführliche Beſchreibung 490

Salpeters Natur 98
- - - aus dem verdorbenen Pulver zu brin-
gen 507
Saltzes Eigenſchafft und Tugend 97
Sammet zu waſchen daß er gleichſam wieder neu wird 571
Saphier von Himmel-blauer Farbe 243
Saures Trauben-Waſſer zu machen 428
Saubörſter ſchön roth zu färben 561
- - - gelb / grün oder blau zu färben 511
Schaarbock / ob ihn ein Menſch hat oder nicht / zu probieren 48
Scharlachfarb auf wüllen Tuch 544
Scheidwaſſers-Gewichte zur Scharlach-Farbe 553
Scheidwaſſer darinnen das Gold zergehet und das Silber gantz bleibet 260
Schierlings oder Wütterichs Eigenſchafft 92
Schlag-Balſam ſehr guter 144
Schlag-Waſſer auserleſenes zubereiten 1.2
Schlafbringende Krafft / des Solani 77
Schlangen zu fangen oder zu vertreiben 717
- - - daß ſie den Gifft verlaſſen ib.
- - - Biß zu heilen 208
- - - ſterbend zu machen 717
- - - und Nattern ohne Schaden anzurüh-
ren 717.721
- - - ohne Schaden anzurühren / und mit den Händen zu faſſen 718
- - - Stich und Biſſe 718.719
- - - aus einem Haus zu vertreiben 721
Schlechte gemeine Haar-Puder 140
Schminck-

Schminck-Salbe aus der Meyenbutter für das Frauen-Zimmer 164
Schmaſchen und andere rauhe Waar auf mancherley Art zu färben 533
Schlag-Loth zu geſchmältzten Dingen 290
Schlag-Loth auf Ungariſch Gold 295
Schreibdinte gut zu machen 450
Sehr köſtlicher Wund-Tranck 43
Schöne Blumen ſo wohl Winters als Sommers-Zeit zu haben 671
Schöne hohe Schmelach- oder Purpurfarb 551
Schön Spaniſch leibfarb 554
Schöne Garn-Färbereykunſt 541
Schön Carmeſin-roth wüllen Garn 542
- - Pomerantzen-Farb wüllen Garn 442
- - Purpurfarb wüllen Garn 542
- - Veylbrauenes Garn 542
- - Veylblaues Garn 542
- - rothes wüllen Garn 543
- - blaues wüllen Garn 543
- - gelbes wüllen Garn 540
- - goldgelbes wüllen Garn 540
- - leibfarb wüllen Garn 541
- - Kürſchner Künſte 532
- - purpürfarbes Leder 519
Schöne Töpffer-Glaſuren 349
- - weiſe Glaſur auf Kacheln 349. 351
- - Venediſches weiſſes Glas 349. 350
- - blaues Venediſches Glas 350
- - Goldgelbes Glas 350
Schön-blaues Glas 351
- - Blau auf Weis 351
Schön

Schön leibfarbes Glaß 352
- - grünes Glaß ibid.
- - Cremoyſin-farbes Tuch zu färben 556
- - ſchwartze Seiden-Farbe/ welche auf Sammet/ Seiden und Wüllen/ auch Hüte zu gebrauchen 560
- - Citronen grün wüllen Garn 346
- - dunckel-grün wüllen Garn ibid.
- - Carmeſin-roth zu färben 555
- - Beuvret zu der blauen Kippe 557
- - rothe Wollen 545
- - Flüſſe und Edelgeſteine nachzumachen 341
- - weiſſe Gold-Farbe 299. 300
- - Gold-Farbe auf guldene Ketten ibid.
- - Handgriff ungeſchmeidiges Silber gar ſchön und geſchmeidig zu machen 293
- - Tagus-Fluß 243
- - Chryſolites Fluß ibid.
- - Saphier-Fluß ibid.
Schön lang und Gold-gelbe Haar zu zeugen 131
Schöner Granaten-Fluß 244
- - Secretum die Menſchen Haar/ zu ſchönen weiſſen Paruquen zu bleichen/ und weiß zu machen 136
- - rothes Siegel-Wax zu machen 183
- - grünes Siegel-Wax zu machen 84
- - Drat-Arbeit 261
- - Secretum das Gold von verguldten Kupfer ohne Guß und ohne Feuer herab zu bringen 269. 274
- - roth-färbige Pfirſing zu zeugen 646
- - Secretum wann ein Gaul rotzig iſt 779

Schön Secretum überaus wohl gefärbten und geſchmackten Wein / bey der Preſſe zu machen 355
- - Helle zur Frantzöſiſchen Gold-Farbe 283
- - Printzen-Gold zu machen 286
- - Zinn-Loth 326
- - Secretum der Pferde zu machen 755
- - Goldgradirung 298
- - Gold-Farbe ibid.
- - Lack-Fernis 461
- - auf guldene Ketten 299. 300
- - weiſſe Gold-Farbe 300
- - bewährtes Secretum Muſcateller-Wein zu machen 367
- - klarer Glaß-Fernis 461
Schmertzen der Augen zu vertreiben 194
Schmertzende Nagel-Geſchwär 214
Schminck-Salbe aus der Majen-Butter / für das Frauen-Zimmer 164
Schreiben / daß es niemand leſen kan 484
Schwachen Wurm-ſtichigen und unfruchtbaren Pflaumen-Bäumen zu helffen 664
Schwachen und zum Verderben geneigten Pferſing-Baum zu helffen 663
Schwache Wein ſtarck zu machen 360
Schwaches Pulver zu ſtärcken 495
Schwartzes Wax zu machen 184
- - Einlaſſen für die Goldſchmied 283
- - Seiden fein zu machen 559
- - wohlriechende Seyffe 173
- - Brief mit weiſſer Schrifft 484
Schwediſch-Brod bachen 600

Schwefels Natur 100
Schwehre unreine / ſtinckende und verdorbene Weine wieder zu recht zu bringen 360
Schuh-Ahlen auf das beſte zu härten 309
Schwindel-Grieben fürtrefflich 588
Scorzoneræ Eigenſchafft 93
Schweffel und Kohlen / wie ſie zum Pulver machen ſeyn ſollen 497
Schwefel aus dem verdorbenen Pulver zu brinbringen 507
Schwartz Pergament oder Papier zu machen 485
Secretum für das Podagra / ſo es einem zum erſten mahlen ankommt 525
Secrete Scheidung des Goldes / von dem Silber 264
Secreter Wund-Balſam 117
Secretum wider die Finnen 68
Secretes Oel / ſo augenblicklich den Zahn-Schmertzen ſtillet 68
Secretum gewiſſes / alte Schäden zu heilen 118
- - für das Podagra 212
Seyffe ſo bewährt / für die Milben im Haar 177
- - ſo ſehr gut / von mancherley Stucken 172
- - Kugel ſehr wohlriechende 175. 144
- - wohlriechende zu machen 175
- - fürtreffliche das Angeſicht darmit zu waſchen 178
Seiden einen guten Geruch zu geben 562
- - und Garn ſchön weiß zu ſchweffeln 147
Seigern Wein in acht Tagen hart / friſch und gut zu machen 380

Seigern Wein wieder zu Kräfften zu bringen 385
Sehr ſtärckende Magen-Grieben 587
Sehr wohlriechendes Engel-Waſſer 8
Siegel-Wax grünes zu machen 184
Silber zu verguldten
Silber fein zu brennen 273
Silber und Gold gantz Kupfer-farb zu brennen 273
- - aus dem Cement-Pulver zu bringen 297
- - aus dem Spieß-Glaß zu bringen 274.276
- - oder weiß Kupfer von einander zu erkennen 260
Silberne Müntze zu zurichten/ daß man meinet ſie ſeye nicht gut 272
Silber-Geſchmeid ſchön rein zu machen 267
Silbern Schlag-Loth 284
- - gar ſchön lind und geſchmeidig zu machen 293
- - und guldenen Spitzen ihren Glantz wieder zu geben 266
- - zu verguldten/ daß man nicht erquicken darff 253
- - Farbe der Goldſchmiede 302
Schnupf-Toback wohlriechende 146.147.148
Soldaten ſo ihnen im Feld ein Wurm in die Ohren gekrochen 735
- - wann ſie im Felde die Colic oder Grimmen bekommen/ wie ihnen leichtlich zu helffen 733
- - wann ſie im Feld die Krätze bekommen/ wie ſolche leichtlich zu vertreiben 733

Soldat ſo er durch und durch geſchoſſen oder geſtoſſen und man wiſſen möchte ob er beym Leben bleibe 733
Soldaten ſo ihnen durch Flüſſe die Augen verſchwellen 732
Soldat wenn er in der Nacht von einer Spinnen geſtochen 45
Soldaten ſo ihnen vom Gehen die Füſſe zwiſchen den Zähen wund werden 70
Soldaten wenn ihnen mit Schieß-Pulver in das Angeſicht geſchoſſen wird 75
So ſich eines ſticht / hauet oder ſchneidet und kein Pflaſter noch Mittel hat 57
Sonderbahre Verguldung damit man Augenblicklich verguldẽ kan 270
Sonderliches Blut-Holtz zur Blutſtillung 110
Species zum Schnupf-Taback 142
Spinne ſo einer im Schlaff zerreibet 45
Spiritus Antipodagricus Certiſſimus 124
Spongia ſymphatica 110
Spriſſel Stuck-Eiſen und Kugel auszuziehen 58
Stärck-Marſellen 587
Stahl-Etzung 313
Stahl und Eiſen-Etzung 312
Stahl hart und gut ſchneidend zu machen 310
Stahl und Eiſen auf das härteſte zu machen 309. 316
Stahl ſo er zu hart iſt etwas zu entlaſſen 319
Stahl weich zu machen 318. 319
Stahren auf eine luſtige Art zu fangen 75
Stein-Oels Tugenden 252

Stein- und Baum-Marder zu färben 335
Steine welche den Sonnen- und Mondes-Lauf nacharten 247
Stein der ein wunderbare Krafft hat/ das Waſſer zu verſchlingen 249
Stich-Pflaſter herrliches 219
Stuhlgang ſo man keinen haben kan 212
Süſſen Wein zu machen ſo über ein Jahr beſtändig bleibet 374. 376. 377
Süſſe Wein im Herbſte zu machen 369
Sympateriſche Zipperleins Cur 210
Syrup zum Trincken zu machen 440

T.

Trauben Wein lauter zu machen 381
Terra Sigillata 96
Terra Vitrioli rubra 112
Tinctur von Bleyweiß 161
Toback deſſen Nahme und Würckungen 79
Tödtliche Beſchaffenheit des Hyaſciumi oder Balſam-Krauts 77
Tranck ſo köſtlich für gelieffert Blut im Leibe 220
Trauben biß auf Oſtern friſch zu erhalten 689
Trauben wann ſie im wachſen verdorren/ wie den Reben zu helffen 636
Trefflich köſtliches Pflaſter 79
Treffliches Mutter-Pflaſter 70
- - Uberſchlag ſo man ſich ſehr verbrennet hat 70
Triefende Augen der Hunde zu heilen 778

Trinck-Toback der das Haubt ſtärcket 141
Triſoneth ſehr gutes zu machen 605
- - - zu Verhütung vieler Haubt-Kranckheiten 195. 196
Trüben Wein lauter zu machen 365
- - dicke / zähe und gebrochene Weine lauter zu machen 360
- - oder mißfarben Wein lauter zu machen 380
Tulipanen ꝛc. die ſonſten im Maj blühen / den gantzen Sommer durch alle Monat biß in den October blühend zu haben 685
Türckis Edelgeſtein wunderbahre Eigenſchafft 247
Türckiſcher Manier den köſtlichen Coffee-Tranck zubereiten 625

U.

UBeraus wohlriechende Kachelreiber 183
Uberſchlag ſo man ſich verbrennet hat 70
Veil-Zucker zu machen 600
Veltliner-Wein zu machen 357
Verdorbenem Malvaſier zu helffen 359
- - - Muſcateller zu helffen 358
- - - Reinfall zu helffen 359
Verguldete Sachen und Arbeiten zu reinigen und auszuputzen 254
Verguldung ſonderbahre damit Augenblicklich zu verguldẽ 270. 271
Vernagelte Pferde zu heilen 777
Verroſtete Waffen und anders zu reinigen 324
Verſilberungen ſo gar ſchön 257. 258. 259

Verſilberung auf Kupffer und Meſſing 255
Vertreibung der Gewürm und Ungeziffer von den Blumen 690
Viehe ſo es verzaubert und verhexet iſt - 783
Vitrioli Natur - 99
Ulmer-Brod zu bachen 599. 606
Unguentum ſtellatum vel Armar. 103. 105. 106
Unvergleichlich köſtlich und geheimer Wund-Balſam 226
Unvergleichlich wohlriechende und Haubtſtärckende Haar-Puder 141
Unvergleichliche Härtung zu Neber-Bohrern und andern Waffen 309
Ungariſches Waſſer oder Roßmarin-Geiſt auf das beſte zu machen 417
Unfruchtbare alte Teiche wieder dermaſſen zurecht zu bringen / daß ſie hernach reich und mit Verwunderung Hauffen-weiß Fiſche hervor bringen 705
Vögel gantz taub zu machen / daß man ſie mit den Händen fangen kan 751
Vögel und Endten zu fangen 642. 743
Vogel daß ein jeder auf ſeinen Herde / darauf er gefangen worden kommen muß 743
Veyl-Pflantze daß ſie alle Farben aller anderer Pflantzen an ſich habe 679
Vorbedeutung / woraus ein gutes oder böſes Jahr zu erkennen 802
- - - woraus ein gutes fruchtbar Jahr abzunehmen ſeye 803
- - - woraus ein böß unfruchtbar Jahr abzunehmen 803
Vor-

Vorbedeutung woraus das künfftige Wetter abzunehmen 796
- - des Regens 796
- - der Winde 794
- - des ſchönen Wetters 793
- - des Hagel-Wetters 794
- - von Donner/ Blitz/ und Ungewitter 795
- - des Schnee-Wetters 793

W.

Wachholder-Bier zu machen 308
Wachholder-Geiſt oder Eſſen 416
Wachtel und andere Vögel zu fangen 743
Waffen-Salbe 103 64. 105. 106
Waffen- oder Wund-Salbe damit man einen Verwundeten ohne Pflaſter heilen und helffen kan 50
Waffenhärte fürtreffliche 310
Waffen daß ſie nicht roſten und den Roſt davon hinweg zu nehmen 326
Waffen und Wehr auf das härteſte zu machē 326
Waffen und Wehr anzuſtreichen daß ſie nicht roſten 325
Wandläus zu vertreiben 721
Wantzen zu tödten 728
Warm Band für den kalten Brand 221
Wartzen zu vertreiben 211
Warhafftige Linderung für das Zipperlein und Gicht 124
Waſſer ſo das Haupt ſtärcket 205
- - ſo das Geſichte ſchön weiß machet 202
- - das Geſichte zu kühlen u. weiß zu machen 204
- - zu gelb und gallhafften Angeſichtern 204. 205

Waſſer

Waſſer wider die Sommer-Sproſſen im Ange-
ſicht 204
- - ſehr köſtliches / die Schönheit des Geſichts
zu unterhalten/ſo keine Runtzeln wach-
ſen läſſet 202
- - fürtreffliches / zur Erhaltung zarter Ange-
ſichter 203
- - ſo den Menſchen immerdar junggeſchaffen
erhält 201
- - wider die Sommer-Flecken und Röthe
204
- - ſo alle Podagriſche Schmertzen augenblick-
lich ſtillet 216
- - zur Weichung des Silbers 292
- - von Pimpernüßlein / Pignon und Haſel-
nüſſen zu machen 432
- - Probe dardurch zu erfahren/ wie viel unter
einer ſilbernen Müntz Kupffer ſeye 263
- - geſottenes / deren ſich das Frauen-Zimmer
gemeiniglich zum Trunck bedienet 424
426
- - wann ein Pferd verwundet / geſchoſſen o-
der verbrandt iſt 708
- - ſehr köſtlich/ alle Krebs und faule Schäden
darmit zu heilen 65
- - wormit man erquicken kan 253
Weichſel-Paſteten 619
- - braune Wollen zu färben 549
- - weiches Blachmahl 330
Wein-Eſſenz fürtreffliche/ darmit man alle gerin-
ge und ſchlechte Wein auf das beſte
veredlen und melioniren kan 364

Wein ſehr guten bey der Preſſe zu machen 358
- - die Farbe wieder zu bringen 384
- - daß er ſich nicht erreget 382
- - wann er abzulaſſen ibid.
- - zu erhalten / daß er nicht breche / ſo lange man ihn halten will ibid.
- - der roth und gefårbt iſt / ſchön und lieblich zu machen 371
- - ſo nach dem Faß ſchmecket 383
- - ein gantzes Jahr ſüß zu behalten 372
- - daß er nimmer breche / oder andere Farbe an ſich nehme 380
- - gut und ſüß bey der Preſſe zu machen / daß er Moſt bleibe / biß zur Wein-Leſe über das Jahr 374
- - ſo alt und verdorben / wiederum neu zu machen 479
- - weilen er noch neu / einen ſchönen Einſchlag zugeben / daß er ſchmecke wie Welſcher Wein 372
- - wann ſich der gerne verkehret 387
- - gut zu behalten ibid.
- - ſo nach dem Faß oder etwas ſchmecket 387
- - der aufgeſtanden und brauſſet / wie ihm zu helffen 387
- - fürzukommen / daß er nimmer abfalle und breche 381
- - ſo der Donner getroffen und verderbt hat wieder gut zu machen 379
- - daß er nicht ſchwåcher wird 386
- - weilen er neue / zu machen / daß er ſchmecke wie ein Welſcher Wein ibid.

Wein zu erkennen und zu kauffen 386
- - der lind/ friſch zu machen 387
- - ſo ſeiger/ wieder zu Kräfften zu bringen 385
- - der eſſigeint oder anzickt ibid.
- - ſo zähe/ daß er friſch werde 389
- - der aufſtehet ibid.
- - der keine Farb/ und wie Waſſer wäre ibid.
- - der einen üblen Geſchmack hat ibid.
- - Einſchläge gut zu machen 389. 390. 391
Wein-Rauten-Waſſer ſehr köſtlich zu deſtilliren 14
Weinſtein-Oel gut zu machen 232
Wehetagen der Augen zu vertreiben 193
Weich Eiſen über die maſſen hart zu machen 319
- - Neapolitaniſche Seyffe 174
Weihen lebendig zu fangen 784
Weiſſe wohlriechende Seyffe 171
- - Zucker-Negelein zu machen 583
- - fürtreffliche Biſam-Seyffe 169
Wermuths Eigenſchafft und Tugend 79. 90
Wermuthwein köſtlich zu machen 362. 363
Wildfleiſch in Wunden zu vertreiben 60
Wind-Salbe 239
Winters-Zeit friſche Blumen zu haben 673
Wolf zum Stand oder Geſchoß zu bringen 741
Wolfs-Kugeln zu machen
Wohlriechende Bart-Seyffe 171
- - Damaſcener-Seyffe 170
- - - - Biſam-Seyffe 172
- - Roſen-Seyffe 173
- - und Ceßmetiſche Seyffe ibid.

Wohlriechende Seyffen zu machen 175
- - Seyffen-Kugeln 173.174.175
- - Biſam-Apfel 189
- - Biſam-Aepfel für hohe Perſonen 188
- - Kachel-Reiber 182
- - Rauch-Kertzlein 180.181
- - Pomade für das Frauen-Zimmer 154
- - Hand-Pulver zu ſchönen weiſſen und zarten Händen 151.152
- - koſtbare Seyffen 144
- - Pulver zu wohlreichenden Säcklein ibid.
- - Haupt-ſtärckende Haar-Puder 137.141 142
- - Zahn-Pulver 146
- - Schnupf-Toback ibid.
- - Benzoe Spiritus 150
- - Krafft-Waſſer zum innerlichen Gebrauch 10
- - Anſtreich-Waſſer 13
- - Waſſer für groſſe Herren und Frauen-Zimmer 12
- - köſtliches Fluß-Waſſer 11
- - Engel-Waſſer 89
- - Blumen-Oel zu machen 230
- - Balſam-Waſſer/aliàs Aqua de Cypro genannt 200
- - Biſam-Zeltlein zum Räuchern 185
- - Oel aus allerley wohlriechenden Kräutern zu machen 231
- - Wachholder-Oel gar leicht zu machen 230
Wolle Veyl-braun zu färben 549
- - Gold-farb zu färben ibid.
Wolle

Wolle ſchwartz zu färben 149
Wund-Balſam zu allen Wunden / ſelbige bald zu heilen 239
Wunden / wann ſie nicht einſchrötig in 24. Stunden zu heilen 39
- - hefftiges bluten zu ſtillen 239
- - friſch zu machen / daß man keine Narben ſiehet 3
- - friſch zu hefften / ohne Verletzung des Fleiſches 44 wundsalben 59. wundpulver 62 44
Wunderbare Podagra- oder Zipperleins-Cur 209
- - Gelbſuchts Cur 210
- - Zahn-Schmertzen Cur ibid.
- - Cur für die Waſſerſucht
- - Cur der entzündeten rothen Augen 211
- - und herrliches Stich-Pflaſter 219
- - Blutſtillung Borelli 121
- - Mittel wider den Huſten 238
- - Krätz-Cur ibid.
- - Fall-Tranck 28
- - Mittel / alle groſſe Wunden ohne einiges Hefften in kurtzer Zeit zu heilen 39
Wund-Balſam ſehr köſtlich 215.216
Wundöl 216
Wund-Tranck / ſo ſehr köſtlich 41.42.43
- - Paracelſi 40
- - zu den Haupt-Wunden 26.41
- - zu allen Schäden 41
- - wann geronnen Blut im Leibe iſt 26
- - ſo auf alle Glieder gerichtet / und von Grund aus heilet 27

Wund-Tranck eiſerne bleyerne Kugel / und zer-
- - knirſchte Bein auszutreiben 44
- - der überaus ſonderbar gut 29
- - der von Grund aus heilet / und die Schmertzen ſtillet ibid.
Wund-Waſſer / ſo fürtrefflich 44
Wurm / am Finger zu tödten 274

Z.

Zahn-Schmertzen augenblicklich zu ſtillen 68
Zahn-Pulver wohlriechendes 146. 179
Zeichen darbey man ſpühren kan / wann man des Holtz-Trancks genug gebrauchet 228
Zerbrochenen Ducaten oder Gold-Gulden zu löthen 296
Zibeth-Seyffe ſehr gut 171
Zibeben-Paſteten 619
Ziegelſteinöl fürtreffliches / für das Podagra und zu den erlahmten Gliedern 126
Zieh-Farbe der Gold-Arbeiter 297
Zimmets Beſchreibung und Eigenſchafft 100
- - Geiſt oder Eſſentz / zu allerley Aqua Vitæ und Roſſoly zu bereiten 416
- - Waſſer gut zu ſieden 433
- - Waſſer auf Frantzöſiſche Art / zu Kühl-Getränchen / wie Limonade zu machen 427
Zimliche groſſe und ſtarcke Bäume am füglichſten und bequemſten zu verſetzen 660
Zinn ſo dünn zu gieſſen / als man ſelber will 328
Zinn-Löth ibid.
- - Löthung geſchwinde ibid.

Zinn-Löthung geſchwinde und curioſe 329
Zipperleins wunderbahre Cura 209
- - ſo es einer verſpühret / wie ſolchem vorzukommen 237
Zucker-Brod gutes zu bachen 598
- - groſſes zu bachen. 590
- - auf Piemonteſiſche Art 589
- - auf Savoyiſche Art 589
- - zum Trunck zu bachen ibid.
- - kleines zu bachen 590
- - Blätzlein zu machen 606
- - Lebkuchen zu machen 604
Zwang ein gut Säcklein dafür 76
Zwetſchgen-Latwerge für den Durſt ibid.
Zwo Hennen auf zweyen Fingern bey Nachts-Zeit in eine Stuben zu tragen 757

E N D E.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Motten aus den Kleydern
zu vertreiben

Stabwurtz — Wermuth — Rauten — und
Mastix, Campher, Muscus, Ambra,
Storax — vertreiben alle die Motten

Ist bey [illegible] [illegible] von Einem
wieder Eingewickelt und in den
Kasten gelegt

Ist die Frucht von Einem Fisch-Vogel
in ein Kist gehangt.

4301422600939

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Curieuses, Meistens aber mit vielen sehr bewährten Medicin- und Chyrurgischen sonderbaren Secreten, benebenst auch mit noch vielen andern ungemeinen, fast jedermänniglich-dienlichen so wohl Mechanischen als raren Oeconomischen Wissenschafften reichangefülltes Kunst-Schräncklein Auf Vieler Verlangen, eröffnet und hervor gewiesen, in einem neu heraus

Nürnberg 1701

M.med. 1245 r
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11349272-8
VD18 12203122